


inköpslistan.se

*Av: Isabelle*

4 port

Fisk, Huvudrätt, Budget, Lättlagat, Pasta

# SPAGETTI MED TONFISKSÅS

## Ingredienser

2 st lök, röd
2 klyftor vitlök
2 msk olivolja
2 msk tomatpuré
1 dl vatten
1 burk tomater, krossade
1 tärning buljong, grönsak
1 kruka basilika
2 burkar tonfisk i vatten *(á 200 g)*
salt
svartpeppar
1 st citron
spaghetti, fullkorn
parmesan *(riven)*

## Gör så här

1. Skala lök och vitlök. Skiva rödlöken och finhacka vitlöken.
2. Fräs löken i olivolja, tillsätt tomatpuré och låt den fräsa med några minuter. Tillsätt vatten, tomaterna och buljongtärningen, koka sakta i ca 10 minuter.
3. Plocka och skär basilikan. Låt tonfisken rinna av. Smula ner tonfisken i såsen, tillsätt basilika, krydda med salt, peppar och citronsaft.
4. Koka spagettin enligt anvisningen på förpackningen.
5. Servera tonfisksåsen med spagetti och riven parmesan.