



## Pasta med tun og chili

### Ingredienser

[ til 2 personer ]

250 gr. tørret pasta - f.eks. skruer el. penne  
1 hel pipi-piri chili  
2-3 fed hvidløg  
1 ds. tun\*) i vand el. olie  
1 dl. kapers  
3 spsk. tomatketchup  
1 ds. flåede, hakkede tomater  
1 stor håndfuld friske basilikumblade  
2 spsk. jomfru olivenolie  
Friskkværnet peber  
Evt. en anelse salt.

### Topping:

Frisk parmesanost  
Basilikumblade

### Fremgangsmåde

Kog pastaen iflg. anvisningen på posen.

Knus pipi-piri chilien, hak hvidløget groft og svits det i olivenolie på en varm pande.  
Tilsæt kapers, tun, ketchup og flåede tomater og lad det hele simre et par minutter.  
Tilsæt basilikumbladene og rør rundt.  
Smag til med peber og evt. salt og extra chili.

Bland pastaen med det varme fyld.

Anrettes på varme, dybe tallerkner og toppes med frisk parmesanost (høvlet el. revet) og et par friske basilikumblade.

Serveres med et godt italiensk brød el. baguette og et glas rødvin!

\*)Anbefaler selvfølgelig tun der er delfinmærket!

**Buon appetito**