



Spaghetti med tomatsauce og parmesan

Opskrift på spaghetti med GOD tomat sauce
venligst udlånt af Mads Schytte (Tidl. Gastromand
- nu <https://madogmonopolet.dk/>) Mad &
Monopolet).

Opskrift af: Mads Schytte (Mad & Monopolet)

Tilberedningstid: Samlet tid: 20 min
Antal personer: 4

Ingredienser

- 4 dåser tomat sauce fra "Il Fornaio" eller Tomatoes Passata fra Urtekram
- 4 spsk god ekstra jomfru oliven olie
- 4 fed hvidløg
- 4 tsk Sukker
- Salt og friskkværnet peber
- 400 gram friskrevet parmesan
- 800 gram Tørret spaghetti
- 2 bundt frisk basilikum



Til denne ret anbefaler vi



Ramón do Casar Varietal

Ramón do Casar S.L.

Galicien, Spanien

Varenr. 3161436



Paco & Lola Albariño

Paco & Lola

Galicien, Spanien

Varenr. 3176836



Riesling J.R. Feinherb

Weingut Josef Rosch

Mosel, Tyskland

Varenr. 4262136



Riesling Spätlese

Weingut Robert Weil

Rheingau, Tyskland

Varenr. 4259336



Fremgangsmåde

Opskriften er venligst udlånt af Mad & Monopolet. Mad & Monopolet er stiftet af den tidligere "Gastromand" Mads Schytte.

[Se Mad & Monopolets detaljerede opskrift på spaghetti med tomat sauce her](#)

Tomatsauce

1. Varm olien op til middelhøj varme på en pande.
2. Riv, hak eller pres hvidløget.
3. Når det begynder at boble lidt tilsættes tomat sauce.



4. Hvidløget må endelig ikke brænde, så bliver det bittert og ødelægger retten.
5. Lad det nu koge sammen i 10 minutter og smag det til med sukker, salt og peber.
6. Så nemt er det faktisk!

Spaghetti

1. Kog spaghetti – og det skal du altså gøre rigtigt.
2. En stor gryde, masser af vand og salt.
3. Når vandet koger tilsætter du spaghetti (uden at knække det) og lader det synke ned i vandet.
4. Kog det 7 minutter så det beholder lidt bid.
5. Server med masser af friskrevet parmesan og lidt basilikum blade.