



Pasta Oceano (skaldyr i tomat sauce)

Denne lækre og supernemme skaldyrspastaret blev kreeret, navngivet og tilberedt af min mand til mig en skøn Sankt Valentinsaften. Den kommer fra hjertet.

Opskrift af: Cecilia Martinez Søndergaard

Tilberedningstid: 35 minutter

Antal personer: 4

Ingredienser

- 400 g blandede skaldyr (seafood mix), optøet
- 3 spsk. olivenolie
- 1 fed hvidløg, presset
- 1 løg, finthakket
- 2 dåser hakkede tomater
- 2 tsk. koncentreret tomatpasta
- 1 tsk. oregano
- 1 tsk. eddike
- Salt og friskkværnet peber
- 400 g pasta (sløjfer, [casareccia](#) eller lignende)

Pynt: friskrevet parmesan, friske basilikumblade eller persille



Til denne ret anbefaler vi



Arrogant Frog Rosé

The Humble Winemaker
Languedoc, Frankrig

Varenr. 1520336



Crémant d'Alsace Rosé

Vins Sipp Mack
Alsace, Frankrig

Varenr. 1146036



Mâcon-Fuissé Vers Chanes

Domaine Sebastien Giroux
Bourgogne, Frankrig

Varenr. 1545636



Murphy-Goode Chardonnay

Murphy-Goode Winery
Californien, USA

Varenr. 6445236



Fremgangsmåde

Varm olien op i en gryde, svits løg og hvidløg i 5 min., uden at de tager farve. Kom de hakkede tomater og tomatpasta i samt oregano, eddike, salt og peber. Lad tomatsoenen simre i 10-15 min. Imens: Kog pasta som anvist på pakken, gerne al dente.

Dryp skaldyrene af og kom dem i tomatsoenen. Kog dem i max. 4-5 min. Hvis de får for lang tid, bliver de seje. Smag soenen til.

Servér pastaen med skaldyrstomatsoenen drysset med masser af revet parmesan, basilikumblade og et ekstra dryp af en god olivenolie.

