

PASTASOPPA, 2 PORT.



Redskap	Ingredienser
dl-mått krm-mått msk-mått liten skärbräda kniv kastrull vitlökspress träsled sopslev djupa tallrikar att äta ur + skedar	1 dl pasta 1 vitlöksklyfta 1 msk smör/margarin 2 dl passerade tomater 2 dl vatten 1 ½ dl matlagingsgrädde 1 grönsaksbuljongstärning ½ krm sambal oelek färsk basilika svart peppar 2 tsk pumpafrön

Gör så här

	<input type="checkbox"/> Sätt upp långt hår. <input type="checkbox"/> Sätt på förkläde. <input type="checkbox"/> Tvätta händerna.
	<input type="checkbox"/> Läs igenom hela receptet. <input type="checkbox"/> Fördela dagens arbete.
	<input type="checkbox"/> Skala och finhacka 1 vitlöksklyfta.
	<input type="checkbox"/> Lägg 1 msk smör/margarin i en kastrull och låt det smälta. <input type="checkbox"/> Fräs vitlöken i matfettet så att den blir mjuk. fräsa = låta något bli mjukt men inte brunt



Häll i kastrullen:

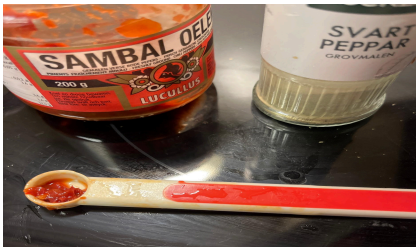
- 2 dl vatten
- 2 dl passerade tomater
- 1 smulad buljongtärning
- 1 dl pasta
- Blanda om med träsleden.



- Låt soppan koka upp.
- Sänk värmen så att soppan sjuder.
- Låt sjuda tills pastan är nästan genomkokt. (*minska pastans koktid med ca 2 minuter*)

koka = bubbla mycket

sjuda = nästa koka, bara små bubblor



- Häll i 1 ½ dl matlagningsgrädde.
- Tillsätt ½ krm sambal oelek + en nypa svartpeppar.
- Om soppan är för tjock så häll i **lite** mer vatten.
- Smaka med en tesked om du tycker att soppan är bra kryddad. Om du vill ha mer krydda så har du i LITE i taget och smakar mellan.**



- Häll upp soppan i djupa tallrikar.
- Strö över pumpafrön.
- Dekorera med några blad av färsk basilika.
- Ställ kastrullen i blöt så går den lättare att diska.

stå i blöt = fylla med vatten



Städa, diska och ta undan efter dig.

