

Linguine med Spicy Oksekød, Cherrytomater & Spinat i Fløde

Tilberedelsestid: ca. 25 min.

Ingredienser:

	DET INDEHOLDER KASSEN
500 g	Linguine
400 g	Oksekød i strimler
200 g	Cherrytomater
1 bk	Babyspinat
1 bdt	Frisk basilikum
1 ds	Tomatpuré
2 dl	Kaffefløde
1 stk	Chili
3 fed	Hvidløg

DET SKAL DU SELV HAVE

	Salt & Peber
1 tsk	Sukker (tsk)
	Fedtstof til stegning

Tilberedning:

Kog linguine i rigeligt saltet vand i ca. 10 minutter til den er al dente.

Vask spinat. Skær tomater i grove tern. Halvér chili, fjern kerner og hak den fint. Gem evt. kerner til sidst.

Svits oksekødet i olivenolie, tilsæt knust hvidløg, smag til med salt og peber.

Tilsæt tomatpuré og svits dem i et par minutter.

Tilsæt tomater og chili. Sautér dem i et par minutter.

Tilsæt fløde og lidt vand og lad retten simre endnu et par minutter. Smag til med salt, peber og sukker.

Tilsæt evt. chilikerner for en stærkere ret. Hak og vask basilikumen. Vend spinat og frisk basilikum i.

Bland linguine og saucen lige før servering.

Velbekomme.