

# Spaghetti med basilikum



## Ingredienser:

- Spaghetti til fire pers
- 5 fed hvidløg
- 2 skalotteløg
- 500 g små tomater
- 2-3 spsk olie
- 1 tsk chiliflager
- Salt og peber
- Basilikum

## How to:

1. Kog spaghetten i saltet vand
2. Pil hvidlød og skalotteløg og skær dem i skiver
3. Vask tomaterne og halver dem
4. Varm olien på en stor pande og kom begge slags løg, tomater og chili på panden, vend det i et par minutter
5. Krydr med salt og peber og hæld det over den frisk kogte spaghetti
6. Pynt med basilikum, gerne meget