Spaghetti

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning	10 Min.
Tilberedningstid	27 Min.
Portioner	4
Apparat	CombiSteamer V6000 PowerSteam fra 2022

med tomatsauce

Tomatsauce

800 g flåede, hakkede dåsetomater

800 ml grøntsagsbouillon

1 hvidløgsfed, presset

1 spsk sambal oelek

1 spsk salt

1 kvist rosmarin, hakket

1 kvist timian, hakket

Spaghetti

400 g spaghetti (f.eks. Barilla nr. 5)

Anretning

1 kvist basilikum, kun blade

en smule revet parmesan

Tomatsauce

Rør alle ingredienser sammen til en puré i et målebæger.

Spaghetti

Kom halvdelen af tomatsaucen i en porcelænsform. Fordel spaghettien oven på, og dæk det hele med den resterende tomatsauce. Ryst porcelænsformen en smule, så spaghettien dækkes fuldstændigt af saucen.

Stegning

Anbring porcelænsformen på et glasfad på den midterste hylde. Tilberedes med power varmluft med damp ved 230 °C i 27 minutter.

Anretning

Serveres med basilikum og parmesan.

Tilberedelsestrin

PowerVarmluft med damp 230°C i 27 Min.

Tips

Afhængigt af den ønskede fasthed kan tilberedningstiden forlænges eller forkortes.

Tilbehør

Porcelænsfad med ca. 2 l volumen

Ovnfast glasfad

Yderligere oplysninger

Oprettet den	05.09.2023