

BESONDERSE TUNA EN TAMATIE PASTAGEREG



BESONDERSE TUNA EN TAMATIE PASTAGEREG

1 groot ui gekap

1 knoffelhuisie gekneus of 5 ml gekapte knoffel

15 ml kookolie

1 x 410 g blik gekapte tamaties met knoffel, orego en basilkruid

$\frac{1}{2}$ x 60 g pakkie sampioensoppoeier

125 ml melk

1 x 185 g blikkie tuna gedreineer, ek gebruik die een in water

300 g skulpienoedels

sout en swartpeper na smaak

Soteer ui en knoffel in swaarboompan.

Voeg tamaties by en geur met sout en peper. Ek voeg so bietjie suiker ook by.

Maak soppoeier aan met melk en voeg saam met tuna by tamatiemengsel. Prut tot dik.

Kook skulpienoedels. Dreineer en meng met die tamatie/sop mengsel.

Rasper bietjie kaas bo-oor en sit vir paar min in warm oond totdat kaas gesmelt is. Bedien.

As dit tuna in olie is wat jy gebruik kan jy die ui en knoffel in die olie gaar braai.

Ek maak die resep dubbeld vir my huismense.

Resep: Cecilia De Beer