



## Tortiglioni med tomater, mais, kapers og mozzarella

Til 4 personer

800 g fersk tortiglioni

### Tomatsaus

4 dl hakkede tomater

2 ss olivenolje

1 hvitløksbåt

1½ dl Green Giant maiskorn

8 blomsterkapers

8 grønne oliven

2 kvister basilikum

12 minimozzarellaer

2 dl ruccolasalat

Kok pastaen etter anvisningene på pakken.

Finhakk hvitløken og fres den olivenolje, uten at løken tar farge.

Tilsett tomatene og et par basilikumblader. La det surre på svak varme i 10 minutter.

Rør inn pastaen, mozzarellaen og maisen.

Pynt med oliven, kapers, basilikum og ruccolasalat før servering.

