



ASIATISKT

Enkel kimchi- och tonfiskpasta

Kock: **Camilla Hanve** Tid: **15 min** Portioner: **2**



En superenkel och smakrik pasta! Det finns flera tips på varianter av rätten i receptet.



INGREDIENSER

1 burk tonfisk i vatten (à 185 g)
1-2 dl kimchi
1 dl grädde
salt & peppar
2 portioner pasta
ev. gochugaru
salladslök
rostade sesamfrön

GÖR SÅ HÄR

1

Koka pasta i rikligt saltat vatten, enligt paketinfo. Använd gärna spirelli eller liknande som tar upp såsen bra.

2

Under tiden pastan kokar: Strimla kimchi och salladslök. Häll av vattnet från tonfisken.

3

Blanda tonfisk, kimchi och grädde. Det är valfritt med grädde. Det går lika bra utan eller med t ex pastavatten men tänk då på salthalten i vattnet när du kryddar.

Värm upp och smaka av med salt och peppar.

4

Häll i pastan och toppa med strimlad salladslök, rostade sesamfrön och eventuellt ett par nypor gochugaru (koreansk chili).

Tips! Skippa grädden och kyl ner pastan så har man en god pastasallad istället. Perfekt t ex med äggghalvor och lite extra grönsaker.