



Krämig pasta med chilismörstekt tonfisk

Kock: **1 min syrras kök** Tid: **25 min** Portioner: **4-6**



En fräsch men väldigt smakrik pasta som passar perfekt ihop med ett krispigt kallt vitt vin. Köper ofta den styckfrysta tonfisken som finns i de flesta affärer. Himla smidigt.



INGREDIENSER

500 g färsk tonfisk
500 g spagetti
100 g smör
2 tsk sambal oelek
3 st finhackad salladslök
1 st vitlöksklyfta
1 st hackad grön paprika
1 liten burk paprika- och chili creme fraiche
0,5 burk creme fraiche
1 kruka hackad basilika
pastavatten

salt och peppar
1 citron

GÖR SÅ HÄR

- 1** Slå på pastavattnet och koka pastan
- 2** Salta och peppra tonfisker
- 3** Smält smöret och tillsätt sambal. Stek sedan tonfisker snabbt i detta på båda sidor och lägg sedan åt sidan.
- 4** Återanvänd smöret och fräs på salladslöken, vitlöken och paprikan.
- 5** Rör ner creme fraiche, ca 1 dl pastavatten och den hackade basilkan.
- 6** När pastan är klar, rör ner den i såsen.
- 7** Skär upp tonfisker och servera tillsammans med pastan och kanske en citronskiva att pressa över.