



Pasta al tonno (tonfiskpasta)

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **25 min** Portioner: **4**



Jag är en sucker för riktigt bra pasta och här är en tortiglioni med tonfisksås som inte bara är ruskigt snabb och lätt utan även otroligt god.



INGREDIENSER

1 st gul lök
2 burkar tonfisk i vatten
6 dl creme fraiche
1 dl vispgrädde
1 msk kikkoman soya
1 st citron
1 knippe färsk dill
salt & vitpeppar
pasta, valfri sort

GÖR SÅ HÄR

1

Koka pastan enligt anvisning på paketet.

2

Tärna löken grovt.

Hetta upp en stekpanna med en klick smör och fräs löken utan att den tar färg. Ta i tonfisken och låt den fräsa någon minut. Tillsätt creme fraiche, soya och grädde och låt alltsammans koka ihop till en krämig sås. Pressa i citronsaft och smaka av med salt och vitpeppar.

3

Häll av pastan precis innan den är färdig, medan den fortfarande har lite kärna (tuggmotstånd) kvar. Blanda ner pastan i såsen och låt den gå klart där. Ta i lite finskuren dill precis innan servering.