PASTA

Pasta al tonno (tonfiskpasta)

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

25

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.