

inköpslistan.se

Av: Linnea

4 port

Fisk, Huvudrätt, Fest

FESTLIG PASTASÅS

Ingredienser

300 g pasta
1 st lök, gul
1 msk margarin
1 st äpple
1 tsk curry
1 burk tomater, krossade
2 msk chilisås
1 tärning buljong, fisk
1 burk creme fraiche
1 dl vatten
1 tsk salt
1 burk fiskbullar *(i buljong 375 g)*

Gör så här

1. Skala och hacka löken. Fräs den mjuk i margarin på svag värme i en gryta. Skala och hacka äpplet och blanda ner det tillsammans med curry.

2. Häll på tomaterna och tillsätt chilisås, buljongtärning och creme fraiche. Späd med lite vatten och krydda med salt. Låt såsen koka ca 10 min.

3. Skär fiskbullar i mindre bitar och blanda ner dem. Smaka av såsen.

4. Koka pastan enligt beskrivningen på paketet och servera den het tillsammans med såsen.

Ingen kan tro att såsen är lagad åå fiskbullar, den smakar som den finaste skaldjurssås!!