



- ▮ 4 port
- ▮ Fisk, Huvudrätt, Pasta, Vardag, Koka

PASTAMED TONFISKSÅS MED TOMAT, KAPRIS, MAJS

Servera med spagetti, tagliatelle, penne, fusilli eller annan pastaform och lite sallad.

Ingredienser ▮

1 st lök, gul
1 msk tomatpuré
1 tärning buljong, kyckling
1 dl pesto, röd
3 dl grädde, visp
400 g körsbärstomater
olivolja
salt
svartpeppar
1/2 msk strösocker
2 burkar tonfisk i olja
1 burk kapris
1 burk majs
ruccolasallad
parmesan

▮ Serveras med
4 port pasta tagliatelle
sallad, blandad

Gör så här ▮

1. Hetta upp olivolja i en traktörpanna. Lägg i löken och stek den mjuk. Blanda i tomatpurén och stek ett par minuter till.
2. Lägg i smulad buljongtärning och pesto. Rör om någon minut. Häll i grädden och låt koka upp.
3. Häll i körsbärstomaterna med spadet. Låt puttra ihop 10-15 minuter. Smaka av med salt, svartpeppar och socker.
4. Lägg i stora bitar av den avrunna tonfisken, kapris, majs och ruccola. Rör om försiktigt. (Spara eventuellt lite kapris och majs att strö över som garnering.)
5. Ös den krämiga såsen över nykokt pasta och riv över parmesan. Servera med lite sallad.