

inköpslistan.se

Av: Henrik Hägglund

4 port

Fisk, Huvudrätt, Lättlagat, Pasta

SNABB TONFISKPASTA

Ingredienser

200 g spaghetti
2 burkar tonfisk i vatten
1 st lök, gul
2 klyftor vitlök
2 dl creme fraiche *(gärna fet)*
olivolja *(att steka i)*
chilisås *(el. ketchup)*
salt
svartpeppar *(från kvarnen)*
mjölk *(att späda med)*

Gör så här

Koka pastan al dente i rikligt saltat vatten.
Hacka lök och vitlök.
Fräs lök och vitlök glansingt i en stekpanna.
Tissätt tonfisk, creme fraich och en rejäl skvätt chilisås (om du använder ketchup kan du med fördel tillsätta lite chilipulver eller tabasco).
Låt såsen puttra några minuter, späd med mjölk om den blir för tjock.
Häll av pastavattnet men spara några matskedar.
Blanda ihop pastaoch lite pastavatten med tonfisksåsen.
Rör om och servera i djuptalrikar.