

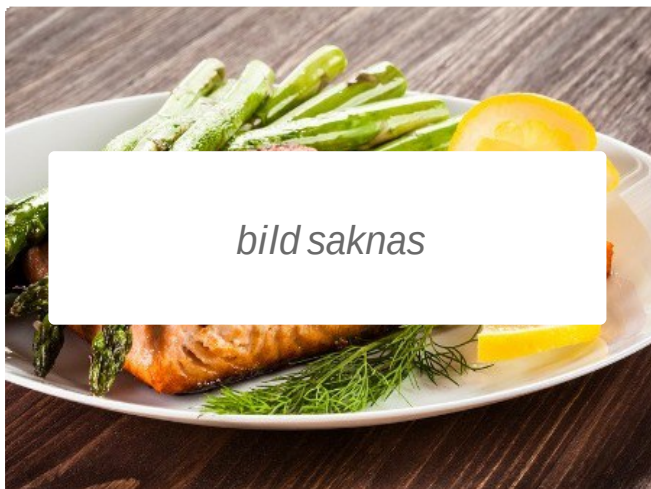


bild saknas

- ▮ 4 port
- ▮ Fisk, Huvudrätt, Budget, Lättlagat, Pasta

TONFISKRÖRA MED PASTA

Ingredienser ▮

1 burk tonfisk i olja
2 dl creme fraiche
1 st paprika, röd
4 st champinjon
1 st lök, gul (*liten*)
1 bit purjolök
chilisås (*efter smak*)
svartpeppar
salt
pasta

Gör så här ▮

- 1.Sätt igång pastakoket.
- 2.Skala och hacka löken.
- 3.Ansa och skiva champinjonerna.
- 4.Skär paprikan i centimeterstora bitar.
- 5.Strimla purjon.
- 6.Värm hastigt tonfisken i en kastrull. Du behöver inte ta bort oljan.
- 7.Blanda i allt utom creme fraichen. Låt fräsa en stund.
- 8.Blanda sedan creme fraichen med röran och låt småputtra någon minut.
- 9.Smaka av med salt, peppar och chilisås.
- 10.Servera med pastan.