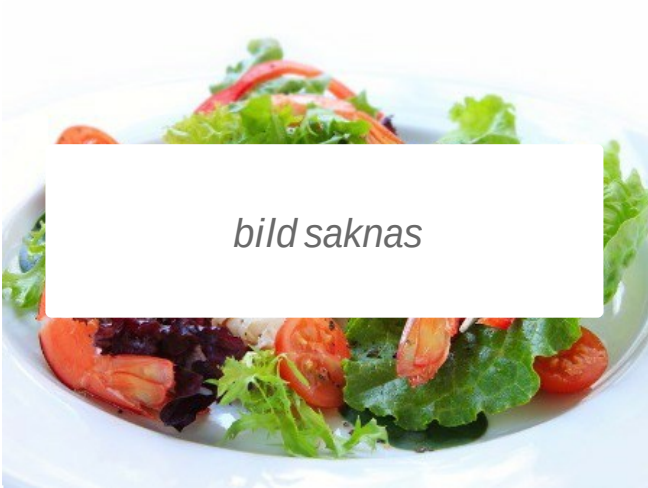


- ▮ 2 port
- ▮ Skaldjur, Huvudrätt, Budget



TONFISKSÅS TILL PASTA

Ingredienser ▮

- 1 burk tonfisk i vatten
- 3 klyftor vitlök
- 1 burk tomater, krossade
- 1 dl creme fraiche, mini
- 1 krm svartpeppar
- 1 krm salt

Gör så här ▮

Häll de krossade tomaterna i en kastrull och tillsätt vitlöken. Koka sakta under lock ca 15 min. Rör om då och då.

Rör ner mini fraiche, mosad tonfisk och svartpeppar. Salta och krydda ev. ytterligare.

Servera med rykande varm pasta, ev. lite riven ost och någon grönsak.