



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Krämig tonfiskpasta med saffran och ljummen cocktailtomatsallad

Tomatsallad

Cocktailtomater 250 g
Rödlök ½ st
Ruccola 30 g
● Salt 2 krm
● Balsamvinäger ½ tsk

Tonfisksås

Tonfisk i olja 1 förp
Bananschalottenlök 1 st
Vitlök 1 klyfta
Saffran 1 förp
● Vetemjöl* ½ msk
● Mjolk* 1 dl
Grönsaksbuljong 1 påse
Crème fraîche 1 dl
Tomatpuré ¼ förp

Tillbehör

Mezze maniche rigate
200 g
Parmesanost 1 bit

Att ha hemma ●

Balsamvinäger, Mjolk*,
Olivolja, Salt, Smör*,
Svartpeppar, Vetemjöl*

1. Värm ugnen till 125°C (varmluft) eller 150°C (vanlig).
2. Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull till pastakoket i steg 4.
3. **Tomatsallad:** Halvera cocktailtomater. Klyfta rödlök. Lägg allt i en ugnform. Ringla över lite olivolja. Krydda med salt och lite nymald svartpeppar. Tillaga mitt i ugnen till servering.
4. Koka pasta enligt anvisning på förpackningen.
5. **Tonfisksås:** Häll av tonfisk. Hacka schalottenlök. Hetta upp lite smör i en stekgryta. Fräs lök, pressad vitlök och saffran (efter egen smak) ca 3 min. Pudra över vetemjöl. Rör ner mjölk, lite i taget. Tillsätt grönsaksbuljong, crème fraîche och tomatpuré. Koka upp och sjud ca 5 min. Rör ner tonfisken och smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
6. **Tomatsallad:** Blanda ugnsbakade tomater med ruccola och balsamvinäger.
7. Finriv parmesan. Blanda avhållad pasta med tonfisksåsen. Toppa med riven parmesan. Servera med tomatallad.