



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Stekt tunfisk med pasta pesto og salsa di verdure

Pasta pesto

200 g linguine

1 pakke pesto

Salsa di verdure

1 stk rødløk

1 stk tomat

½ stk gul paprika

30 g rucola

1 pakke kalamataoliven

½ stk sitron

1 dl pastavann ^B

2 ss olivenolje ^B

Stekt tunfisk

180 g tunfisk

Servering

½ stk sitron

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. **Pasta pesto:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.

2. **Salsa di verdure:** Skrell løken og skyll tomaten, paprikaen og rucolaen. Kutt løken, tomaten og paprikaen i middels store terninger, og grovhakk kalamataolivenene. Varm opp en liten kjele til middels høy varme, og ha i 1 ss olivenolje. Stek løken, tomatene og paprikaen i omtrent 3 minutter. Tilsett ½ dl pastavann og olivenene, og skvis over saften fra halve sitronen. Krydre med litt salt og pepper.

3. **Stekt tunfisk:** Krydre tunfiskskiven med salt og pepper. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek tunfisk 20 sekunder på begge sider. Skjær tunfisk i tynne skiver før servering.

4. **Pasta pesto, fortsettelse:** Sil vannet av den ferdigkokte pastaen, og ha pastaen tilbake i kjelen. Vend inn pestoen.

5. **Servering:** Kutt resten av sitronen i båter, og server den og rucolaen med tunfisk, pastaen og grønnsakssalsaen.