



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 ruccola
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 ruccolaen. 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 tunfisken 20 sekunder på begge sider. Skjær tunfisken 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 ruccolaen med tunfisken, pastaen og grønnsakssalsaen.