



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 förp

## Tonfisksås

Tonfisk i olja 1 förp  
Bananschalottenlök 1 st  
Vitlök 1 klyfta  
Saffran 1 förp  
● Vetemjöl\* ½ msk  
● Mjölk\* 1 dl  
Grönsaksbuljong 1 förp  
Crème fraiche 150 g  
Tomatpuré ¼ förp

## Tillbehör

Mezze maniche rigate  
200 g  
Parmesanost 1 bit

## Att ha hemma ●

Mjölk\*, 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 fraiche 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 avhållid pasta med tonfisksåsen. Toppa med riven parmesan. Servera med tomatsallad.