



Färsk pasta med kall tonfiskcrème

Ingredienser för 4 personer

4 port	tagliatelle
300 gram	tonfisk
1 st	röd lök(ar)
2 dl	crème fraiche, lätt
2 msk	dijonsenap
2 msk	basilika
1 dl	svarta oliver, urkärnade
	salt
	peppar

Tillagning

1. Koka pastan enligt anvisningen på paketet.
2. Häll av vätskan från tonfisken och finhacka köttet. Skala rödlöken och finhacka löken, basilikan och oliverna. Blanda med crème fraiche, tonfisken samt dijonsenap. Smaka av med salt och peppar.
3. Servera pastan med den kalla tonfisksåsen.