



## Pasta med tonfisk, dill, kapris och ägg

Ingredienser 4 personer

---

400 g	pasta
2 burk	tonfisk, burkar (å 185g), i olja
2 dl	crème fraiche, lätt
1 dl	dill, hackad
0,5 st	rödlök, finhackad
0,5 dl	kapris
2 msk	citron, pressad
1 msk	citron, rivet skal
1 tsk	salt
2 krm	svartpeppar, grovmald

### Tillbehör

3 st	ägg, hårdkokta
	tomat
	gurka

### Tillagning

---

Blir det något över är pastarätten god även kall. Passar också bra att ta med på utflykt.

1. Koka pastan enligt anvisningarna på paketet.
2. Häll av oljan från tonfisken och dela den i små bitar. Blanda den med creme fraiche, dill, rödlök, kapris, citron och salt.
3. Blanda den avrunna pastan med tonfiskblandningen.
4. Servera med kokt ägg, tomat och gurka.  
Mal över svartpeppar och garnera med dill.