

Tonfiskpasta.



En snabblagad och smarrig pastarätt som står på bordet på nolltid!

Ingredienser:

Till 4 Portioner behöver vi.

2 burkar tonfisk i olja

1.5 deciliter vitt vin

300 gram fullkornspasta

½ krukbasilika , hackad

3 stycken vitlöksklyftor

1 stycken gul lök

250 gram körsbärstomater

1 matsked olivolja

Gör så här:

Hacka vitlöken och den gula löken i mindre bitar.

Fräs löken i oljan i ca 2 minuter .

Dela körsbärstomaterna i fyra bitar och tillsätt dessa i lökblandningen.

Häll på vinet och låt koka 5 minuter.

Tillsätt tonfisk med oljan och färsk hackad basilika, rör runt och låt allt bli varmt.

Tillsätt kokt fullkornspasta och servera genast.

Smaklig spis.