



Lohipasta

Aineet: 1 rkl voita tai margariinia
1 sipuli kuutioina
suolaa, pippuria, ripaus sokeria
1-1,5 dl madeiraa
2 dl kermaa
150 g kylmäsavustettua kirjolohta viipaleina
300-500 g kypsää nauhamakaronia

Valmistus: Kuumenna rasva pannussa ja pehmitä sipulikuutiot. Lisää mausteet, madeira ja kerma. Keitä 2-3 minuuttia.
Lisää paloitettu kylmäsavu kirjolohi. Hauduta 2 minuuttia. Tarjoa oliiviöljyllä, suolalla ja pippurilla maustetun pastan kanssa.

www.superkokki.com