



Tonnikalakastike pastalle

Aineet: sipuli
pari valkosipulin kynttä
oliiviöljyä
1 tölkki tomaattimurskaa
2 tölkkiä veteen säilöttyä tonnikalaa
kalaliemikuutio (tai vastaava määrä kalafondia)
rouhaus mustapippuria
runsaasti basilikaa
2 dl ruokakermaa
parmesaania

Valmistus: Hienonna sipuli ja valkosipuli ja kuullota niitä hetken aikaa öljyssä pannulla. Lisää tomaattimurska. Valuta tonnikala ja lisää se pannulle yhdessä kalaliemikuution ja mausteiden kanssa. Hauduta noin kymmenen minuuttia. Lisää lopuksi kerma. Sekoita kastike keitetyn pastan joukkoon ja raasta päälle parmesaania.

www.superkokki.com