

Mafaldine med tonfisktartar och chipotlesås

Total tid **16 Min.** **6 Min.** Tid för förberedelse **10 Min.** Tillagningstid

INGREDIENSER

10 Portioner

Till tartaren:

- 500 g** färsk tonfisk, tärnad i ca. 5 x 5 mm kuber
- 100 g** schalottenlök, finhackad
- 25 g** koriander, finhackad
- 150 ml** Kikkoman Ponzu - en Blandning av Sojasås, ättika och citron
- 40 g** extra virgin olivolja

Till såsen:

- 300 g** chipotle i adobo (konserverad)
- 550 g** silade tomater
- 100 ml** Kikkoman naturligt bryggd sojasås
- 10 g** vitlök
- 100 ml** limejuice
- 10 g** spiskummin
- 10 g** torkad oregano

Till pastan:

- 900 g** mafaldin

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Blanda tonfisk, schalottenlök och koriander med Kikkoman Ponzu citron och olivolja. Ställ tartaren åt sidan på en sval plats tills den ska serveras.

Steg 2

Till såsen puréar du alla ingredienser tills den är slät. Häll såsen i en kastrull och låt koka upp.

Steg 3

Koka pastan i ca. 8 minuter, lägg sedan till såsen. Rör om och låt sjuda i ca. 30 sekunder.

Steg 4

Servera pastan på tallrikar och toppa med den förberedda tonfisktartaren.