

# Krämig citronpasta med öring

Total tid **54 Min.** 40 Min. Tid för marinerering **8 Min.** Tillagningstid **6 Min.** Tid för förberedelse

Näringsinnehåll (per portion):  
**2154 kJ / 514.5 kcal**

Fett: **22,9 g** Protein: **28 g**  
Kolhydrater: **49,2 g**

## INGREDIENSE

### R

#### 2 Portioner

<b>200 g</b>	regnbågefiléer, skinnfria, benfria
<b>4 msk</b>	Kikkoman Ponzu - en Blandning av Sojasås, ättika och citron
<b>0,5 msk</b>	olivolja
<b>90 g</b>	vispgrädde
<b>100 g</b>	tagliatellepasta
<b>50 ml</b>	pastakokvatten
<b>4</b>	timjankvistar
<b>1 nypa</b>	peppar

## FÖRBEREDELSE

### Steg 1

Skär fisken i tjocka tärningar och lägg i en skål. Tillsätt 3 msk [Kikkoman Ponzu citron](#), blanda. Låt stå i kylan i 40 minuter.

### Steg 2

Efter denna tid kokar du pastan al dente i lättsaltat vatten enligt anvisningarna på förpackningen.

### Steg 3

Under tiden, värm olivoljan i en panna och lägg i de marinerade fiskbitarna. Stek kort på båda sidor. Tillsätt grädden och 1 msk [Kikkoman Ponzu citron](#). Krydda med peppar efter smak. Tillsätt ca 40-60 ml vatten från pastakastrullen. Koka i några minuter (tills såsen är något reducerad).

### Steg 4

Överför den kokta och avrunna pastan till pannan och värm tillsammans i 2 minuter.

### Steg 5

Lägg upp på tallrikar och dekorera med färsk timjan.

