

Krämig citronpasta med öring

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

Näringsinnehåll (per portion):
2.154 kJ / 514,5 kcal

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

INGREDIENSER

2 Portioner

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

