

Cremet pasta med citron og ørred

Samlet tid **54 min.** 40 min. Marinerings tid **8 min.** Tilberedningstid **6 min.** Arbejdstid

Næringsindhold:
2154 kJ / 514.5 kcal

Fedt: **22,9 g** Protein: **28 g**
Kulhydrater: **49,2 g**

INGREDIENSE

R

2 Portioner

200 g	regnbueørred-filet, udbenet og uden skind
4 spsk.	Ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og citronaromaer
0,5 spsk.	olivenolie
90 g	piskefløde
100 g	tagliatelle pasta
50 ml	pastavand
4	kviste timian
1 nip	peber

FREM GANGSMÅDE

Step 1

Skær fisken i tykke tern og læg dem i en skål. Tilsæt 3 spsk. [Kikkoman Ponzu citrus sojasauce](#) og bland det sammen med fisken. Sæt det på køl i 40 minutter.

Step 2

Tilbered pastaen i letsaltet vand i henhold til pakkens anvisninger.

Step 3

Imens opvarmes olivenolie på en pande, og den marinerede fisk lægges på panden. Steg kort på begge sider. Tilsæt fløde og 1 spsk. [Kikkoman Ponzu citrus sojasauce](#) og smag til med peber efter smag og behag. Tilsæt ca. 40-60 ml pastavand og lad det simre i et par minutter, indtil saucen er let kogt ind.

Step 4

Den færdige pasta drænes for vand og hældes over i saucen. Opvarm det hele sammen i ca. 2 minutter.

Step 5

Fordel pastaretten på tallerkenerne og pynt med frisk timian.