

Mafaldine med tunfisk tartar og chipotlesaus

total tid **16 min.** 6 min. tilberedningstid 10 min. koketid

INGREDIENSER

10 porsjoner

Tartar:

500 g fersk tunfisk, skåret i terninger på ca. 5x5 mm

100 g sjalottløk, finhakket

25 g koriander, finhakket

1,5 dl Kikkoman en Blanding av

Soyasaus, eddik og

Sitronaromaer

40 g extra virgin olivenolje

Saus:

300 g chipotle i adobosaus (hermetisert)

550 g tomatpassata

1 dl Kikkoman Naturlig

Brygget Soyasaus

10 g hvitløk

1 dl limesaft

10 g spisskummenfrø

10 g tørket oregano

Pasta:

900 g mafaldine

TILBEREDNING

Steg 1

Bland tunfisk, sjalottløk og koriander med Kikkoman Ponzu Sitron og olivenolje. La tartaren stå kjølig til den er klar til servering.

Steg 2

Mos alle ingrediensene til en jevn blanding for å lage sausen. Hell sausen i en kasserolle og gi et oppkok.

Steg 3

Kok pastaen i ca. 8 minutter, ha den deretter oppi sausen. Rør om og la den småkoke i sausen i ca. 30 sekunder.

Steg 4

Server pastaen på tallerkener og topp med allerede tilberedt tunfisk tartar.