



Savulohipasta a la'atte

Aineet: 500g värikästä pastaa (esim. tricolori spirelli tai pinaatti tagliatelle)
350g kylmäsavulohta
1/2 liemikuutio
2 sipulia varsineen
2 valkosipulinkynttä
1-2 rkl pesto kastiketta
1 dl valkoviiniä
2 dl kermaa tai ruokakermaa
1 tl sitruunapippuria
2 rkl vehnä jauhoja
1 dl vettä
1/2 dl ruohosipulisilppua
1 sitruuna

Valmistus: 1. Keitä pasta suolalla ja oliiviöljyllä maustetussa vedessä. Pasta saa olla al dente eli pureskeltavaa.
2. Kuullota sipulit ja valkosipulit tilkassa öljyä.
3. Leikkaa lohi suupaloksi ja siirrä pannulle.
4. Lisää valkoviini, pesto, kalaliemi sekä kerma.
5. Suurusta kastiketta vesitilkkaan sekoitetulla vehnä jauholla.
6. Mausta pippurilla ja anna hautua muutama minuutti.
7. Sekoita valutettu pasta ja kastike. Ja koristele ruoka ruohosipulisilpulla ja sitruunalohkoilla.