

Tilipäivän lohipasta

ruokaöljyä

2 tl suolaa

1 pieni purjo tai iso sipuli

2 dl ruokakermaa

½ kalaliemikuutio

1 pieni kesäkurpitsa

250 g kirjolohifilee

½ dl silputtua tilliä

½ dl sitruunan mehua tai valkoviiniä

½ tl rouhittua mustapippuria

n. 350 g pastaa (esim. ruispasta tai tagliatelle)

1. Pane pastavesi kiehumaan isoon kattilaan. Lisää veteen loraus öljyä ja 2 tl suolaa.
2. Huuhtelee purjo ja viipaloi se tai kuutioi sipuli. Suikaloi kesäkurpitsa ja kirjolohi pikkusormen paksuisiksi suikaleiksi.
3. Kuullota purjo ja kesäkurpitsa kattilassa tai kasarissa ja sekoita siihen ruokakerma ja liemikuutio. Anna kiehua noin 5 minuuttia.
4. Sekoita pasta kiehuvaan veteen ja keitä kypsäksi pakkauksen ohjeen mukaan.
5. Lisää lohiviipaleet, sitruunamehu tai valkoviini, tillisilppu ja pippuri kastikkeen joukkoon. Kuumenna ja tarjoa pastan kanssa.

Ohje on Martan keittokirjasta osoitteesta www.martat.fi.