

ROSA FISKPASTA

4 port.

4 portioner pasta, ca 280 g
400 g torskfilé
1 gul lök
ev. 2 vitlösklyftor
1 msk smör
1 msk vetemjöl
2 1/2 dl Kelda mellangrädde
1 burk krossade tomater
1 hönsbuljongtärning
salt, peppar
1-2 tsk oregano

Koka pastan. Halvtina fisken. Skär den i stora bitar.
Skala och hacka löken och vitlöken.
Fräs löken i smör i en gryta.
Vispa ut mjölet i grädden.
Rör ner grädden, krossade tomater, buljongtärning, salt, peppar och oregano i grytan.
Låt det koka upp. Lägg fisken i såsen och låt sjuda tills fisken är vit och fast.
För färsk fisk tar det 3-4 minuter, och för halvtinad 5-6 minuter.
Servera såsen till pastan och garnera med riven ost.