

Kermainen sitruuna-kirjolohipasta

kokonaisaika **54 min** 40 min marinointi 8 min valmistus 6 min esivalmistelut

Ravintosisältö (per annos):
2154 kJ / 514.5 kcal

Rasva: **22,9 g** Proteiini: **28 g**
Hiilihydraatit: **49,2 g**

AINEKSET

2 annosta

200 g nahatonta ja ruodotonta
kirjolohifileetä
4 rkl Kikkoman Ponzu -
Sekoitus Soijakastiketta,
etikkaa ja sitruunaa
0,5 rkl oliiviöljyä
90 g kuohukermaa
100 g tagliatellea
50 ml pastan keitinettä
4 timjaminoksaa
1 hyppyselli hyppysellinen pippuria
nen

VALMISTUS

Vaihe 1

Leikkaa kala isoiksi kuutioiksi ja laita ne kulhoon. Lisää 3 rkl [Kikkoman Ponzu Lemon](#). Jätä jääkaappiin marinoitumaan 40 minuutiksi.

Vaihe 2

Kun kala on marinoitunut, keitä pasta suolatussa vedessä pakkauksen ohjeiden mukaan.

Vaihe 3

Pastan kiehuessa lämmitä oliiviöljy pannulla ja paista marinoituja kalapaloja hetki. Lisää kerma ja 1 rkl [Kikkoman Ponzu Lemon](#). Mausta pippurilla. Lisää 40-60 ml pastan keitinettä. Keitä kastiketta muutama minuutti, kunnes se hiukan sakenee.

Vaihe 4

Valuta pasta ja lisää se kastikkeen joukkoon. Keitä vielä 2 minuuttia.

Vaihe 5

Annostele pasta lautasille ja koristele tuoreella timjamilla.