Kikkoman Ponzu-sitrussoijakastikeella maustettu kylmäsavulohipasta

AINEKSET

4 annosta

400 g	tagliatellea
2 rkl	oliiviöljyä
4	valkosipulinkynttä hienonnettuna
1	mieto chili hienonnettuna
1 tl	fenkolinsiemeniä
3 dl	kuohukermaa
0,75 dl	Kikkoman Ponzu - Sekoitus Soijakastiketta, etikkaa ja sitruunaa
2 tl	sokeria
250 g	kirsikkatomaatteja puolitettuna
200 g	kylmäsavulohiiviipaleita paloiteltuna
1 dl	kevätsipulin vihreää vartta hienonnettuna

VALMISTUS

Vaihe 1

Pane pasta kiehumaan suolattuun veteen ja valmista sillä aikaa kastike. Kuumenna öljy kasarissa, lisää valkosipuli, chili ja fenkolinsiemenet. Kuullota pari minuuttia. Lisää kerma, Kikkoman Ponzu-sitrussoijakastike sekä sokeri ja sekoita. Anna poreilla miedolla lämmöllä pari minuuttia, jotta kastike hieman paksuuntuu. Lisää kirsikkatomaatit ja kuumenna noin minuutin ajan. Lisää lohi ja sekoita, nosta kasari pois liedeltä. Sekoita kastikkeeseen pasta ja kevätsipuli. Tarjoile heti.