

Tagliatellea lohella ja parsalla

kokonaisaika **25 min**

Ravintosisältö (per annos):

6.267 kJ / 1.497 kcal

AINEKSET

2 annosta

200 g	tagliatellea
300 g	lohifilettä
200 g	parsaa
10 g	oliiviöljyä (1 rkl)
1 rkl	kreikkalaista basilikaa
Lohen marinadi	
1 rkl	oliiviöljyä
1 rkl	<u>Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike</u>
1 rkl	hienonnettua chiliä
Kastike	
2 rkl	sesamiöljyä
1 rkl	<u>Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike</u>
1 rkl	vettä
1 rkl	hienonnettua jalapenoa
Lisäksi	
1	kananmuna voiteluun
1 tl	savupaprikajauhetta

VALMISTUS

Vaihe 1

Sekoita keskenään kastikkeen ainekset.

Vaihe 2

Pese parsaa ja leikkaa pieniksi palasiksi. Paista parsaa kuumalla pannulla oliiviöljyssä. Laita paistetut parsat kulhoon, lisää basilika ja sekoita.

Vaihe 3

Levitä lohen pintaan oliiviöljyä, johon on sekoitettu soijakastike ja chili. Paista lohi kummaltakin puolelta.

Vaihe 4

Kypsennä pasta al dente -kypsyyteen. Huuhtelee ja lisää sekaan paistetut parsat. Asettele lautasille, kaada päälle kastiketta ja tarjoa lohen kanssa.