

Lahnapasta

Resepti: Simo Vartema



TARVITSET

500 g lahnafilettä (toki muukin kala käy)
pieni purkki Creme Fraichea, 125 g
3 sipulia tai nippu tuoreita sipuleita varsineen
currya
suolaa
rypsiöljyä
ananasmurskaa puoli purkkia
koristeluun minttua

TEE NÄIN

Lahnafile kannattaa jauhaa käsikäyttöisestä lihamyllystä kahdesti.
Ruskista sipulit, lisää jauhettu lahna ja kypsytä kala keskilämmöllä runsaassa rypsiöljyssä. Lisää suola.
Kalan kypsyttyä lisää creme fraiche ja sekoita.
Hetken päästä lisää ananas, koristele mintulla ja tarjoa pastan kera.