

Lõhepasta

200 g lõhefileed
200 g penne-pastat
Maitseks soola
300 g külmutatud või värsket
aedviljasegu
200 ml 10% rööska koort
Keetmiseks vett
Serveerimiseks riivitud juustu, näiteks
parmesani



1. Raputa lõhefileele väheke soola ning küpseta see 200-kraadises ahjus umbes 10 minuti vältel valmis, seejärel jahuta, puhasta kontidest ja näpi tükkideks.
2. Lase vesi keema, lisa veidi soola, keeda penne poolvalmis ja kurna.
3. Samal ajal kuumuta köögivilju kastmepannil vähese soolaga maitsestatud rööskas kooses.
4. Lisa kastmele keedetud penne ja kala ning kuumuta segades läbi.
5. Serveerides raputa peale riivitud juustu.
6. Serveeri tooraisalatiga.

Autor Indrek Kivisalu