

Lõhepasta

200 g lõhefileed
200 g penne-pastat
Maitseks soola
300 g külmutatud või värsket aedvil-
jasegu
200 ml 10% rõõska 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 panned poolvalmis ja kurna.
3. Samal ajal kuumuta köögivilju kastmepannil vähese soolaga maitsestatud rõõsas kooses.
4. Lisa kastmele keedetud panned ja kala ning kuumuta segades läbi.
5. Serveerides raputa peale riivitud juustu.
6. Serveeri toorasalatiga.

Autor Indrek Kivisalu