

# Frisk pasta med kold tunsauce

Så kan det vist ikke gøres hurtigere; aftensmad på 10 min. Husk at servere den friske pasta rygende varm, gerne vendt med lidt olivenolie og chili.

## Ingredienser:

2 dåser tun i vand  
1 1/2 dl creme fraiche 18%  
1 1/2 dl yoghurt naturel  
1 løg  
3 spsk. kapers  
2 tsk. Dijonsennep  
salt og peber  
saft af 1/2 citron  
400 g frisk pasta f.eks. fettucine



## Tilbehør:

cherrytomater

## Fremgangsmåde:

Hæld tunen til afdrypning i en sigte. Rør creme fraiche med yoghurt, hakket løg, kapers og sennep. Smag til med salt, peber og citron. Vend tunen i dressingen og stil saucen tildækket i køleskabet.

Kog pastaen som angivet på emballagen. Server pastaen med tunsaucen og cherrytomater, der lige er vendt på panden med lidt hvidløg.