

Tun i pikantsovs

2 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Hak løget, riv gulerødderne groft og snit porren i tynde skiver. Svits løg i lidt fedtstof i en gryde og kom gulerødder og porre i og lad det svitse med lidt. Hæld vand på og lad det simre lidt. Hæld tunen i og kog det med, så tunen bliver findelt. Kog pastaen. Rør melet ud i pikant osten, kom det i retten, og lad det simre lidt. Server retten med båndpasta og evt. med flutes til.

Ingredienser

1 dåse tun i vand
1 løg
2 gulerødder
1 porre
200 g pikantost light
2 spsk. mel
3 dl vand
Salt og peber
Fedtstof til stegning

Tilbehør: Frisk båndpasta og evt. flutes.