

Romige pasta met citroen en forel

totale tijd **54 min.** 40 min. marneertijd **8 min.** kooktijd **6 min.** voorbereidingstijd

Voedingswaarde (per portie):
2154 kJ / 514.5 kcal

Vetten: **22,9 g** Eiwitten: **28 g**
Koolhydraten: **49,2 g**

INGREDIËNTE

N

2 porties

200 g	regenboogforelfilets, zonder vel en graat
4 eetlepels	Kikkoman Ponzu - een Mengsel van Sojasaus, azijn en citroensmaakstof
0,5 eetlepel	olijfolie
90 g	slagroom
100 g	tagliatelle
50 ml	pastakookwater
4	takjes tijm
1 snufje	peper

VOORBEREIDING

Stap 1

Snijd de vis in dikke blokjes en doe in een kom.
Voeg 3 el [Kikkoman Ponzu Citroen](#) toe en meng.
Laat 40 minuten in de koelkast staan.

Stap 2

Kook daarna de pasta beetgaar in licht gezouten
water volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Stap 3

Verhit ondertussen de olijfolie in een pan en voeg
de gemarineerde stukken vis toe. Bak kort aan
beide kanten. Voeg de room en 1 el [Kikkoman
Ponzu Citroen](#) toe. Breng op smaak met peper.
Voeg ongeveer 40-60 ml water uit de pastapan
toe. Laat enkele minuten koken (tot de saus iets is
ingekookt).

Stap 4

Doe de gekookte en uitgelekte pasta erbij in de pan
en verwarm samen nog 2 minuten.

Stap 5

Schep op borden en versier met verse tijm.