

## Gös med dressing och persiljekryddad pasta

600 g gösfilé  
2 msk jordnötsolja  
250–300 g pasta  
2 msk smör  
1 dl persilja, finhackad  
salt

### Dressing

1 msk pressad citron  
1 pressad vitlöksklyfta  
2 msk olivolja  
1 finhackad chili valfri sort

### Gör så här

Skär fiskfiléerna i fyra bitar.

Salta och låt fisken dra åt sig saltet.

Hetta upp olja i en stekpanna och stek fisken på hög värme en minut per sida.

Överstek inte.

Tag av stekpannan från värmen och låt fisken laga klart på eftervärme.

Blanda alla ingredienser till dressingen.

Lyft fisken så stekoljan rinner av.

Värm dressingen.

Ös fisken med dressingen.

Servera genast.

Koka pastan i saltat vatten.

Tag upp pastan och låt den rinna av.

Lägg tillbaka i kastrullen och bland i smör och persilja väl.

Observera att pasta och fisk ska vara klara samtidigt.