

inköpslistan.se

Av: Neta & Peppe

4 port

Fisk, Huvudrätt, Pasta, Vardag, Koka

KRÄMIG LAXPASTA

Den här pastan med kallrökt lax blir riktig vardagslyx. Den är krämig, smakrik och god.

Ingredienser

65 g babyspenat
1 klyfta vitlök
4 dl creme fraiche
1 msk dill
1,5 krm citronpeppar
1/4 st citron *(presssad)*
200 g lax, kallrökt
salt
smör
olivolja
280 g pasta, trottole

Gör så här

1. Koka pastan enligt anvisning på förpackningen.

2. Fräs snabbt finhackad vitlök och spenat i smör och olivolja på medelvärme i en traktörpanna. Tillsätt de övriga ingredienserna och låt koka ihop, smaka av med citronsaft och salt.

3. Strimla den kallrökta laxen och vänd ner den i såsen och låt allt bli varmt. Häll av kokvattnet från pastan och rör ner den i laxsåsen. Servera genast med lite extra dill på toppen.