

inköpslistan.se

Av: Isabelle

4 port

Fisk, Huvudrätt, Lättlagat, Pasta, Fest

FETAOSTLAX M. GRÖNSAKSTAGLIATELLE

Ingredienser

600 g laxfile
100 g fetaost
1 krm vitpeppar
1 dl creme fraiche, lätt
250 g pasta tagliatelle
1 st squash
1 msk olivolja
1/2 dl basilika *(eller persilja)*
2 st morötter
1/2 dl parmesan *(färskriven)*

Gör så här

1. Sätt ugnen på 225gr.

2. Lägg laxen i en ugnsfast form. Mosa fetaosten, rör ner créme fraiche och vitpeppar. Bred röran på laxen.

3. Stek i ugnen i 10-15 min tills det fått lite färg.

4. Koka pastan enligt anvisningen på paketet.

5. Skala morötterna. Hyvla dem och squashen i tunna skivor på längden med en potatisskalare.

6. Lägg ner grönsakerna i pastavattnet i slutet av koktiden. Häll av vattnet och rör ner olja, färska örter och parmesanost. Servara till den ugnsbakta laxen.