

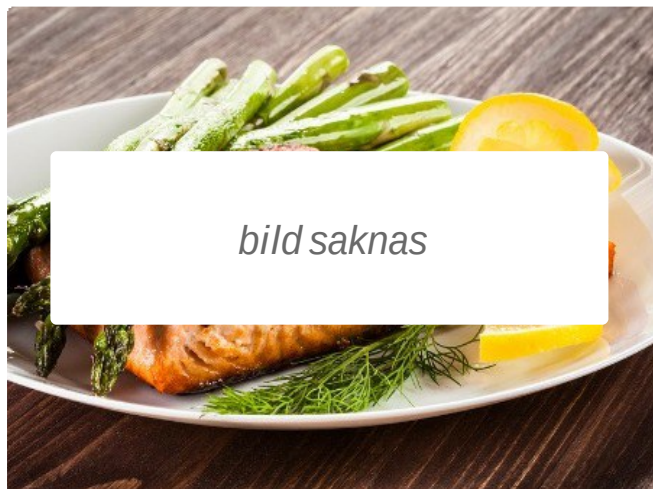


bild saknas

- 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
 $\frac{1}{2}$ dl basilika (eller persilja)
2 st morötter
 $\frac{1}{2}$ dl parmesan (färskriven)

Gör så här

- Sätt ugnen på 225gr.
- Lägg laxen i en ugnsfast form. Mosa fetaosten, rör ner crème fraiche och vitpeppar. Bred röran på laxen.
- Stek i ugnen i 10-15 min tills det fått lite färg.
- Koka pastan enligt anvisningen på paketet.
- Skala morötterna. Hyvla dem och squashen i tunna skivor på längden med en potatisskalare.
- Lägg ner grönsakerna i pastavattnet i slutet av kottiden. Häll av vattnet och rör ner olja, färska örter och parmesanost. Servera till den ugnsbakta laxen.