

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
 $\frac{1}{4}$ st citron (*pressad*)
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 laxisåsen. Servera genast med lite extra dill på toppen.