

Pasta med røget ørred og persille

Tilberedningstid: ca. 15 min.

Personer: 2 personer

Du skal bruge:

200 g frisk pasta

ca. 120 g røget ørred

2 fint snittede løg

½ bundt hakket persille

Evt. parmesan ost

SU tip: Ønskes en billigere ret kan den friske pasta erstattes med en alm. pasta. Det resterende friske persille kan nedfryses til senere brug.

Sådan gør du:

- Kog pastaen som angivet på pakken.
- Vend den kogte pasta med 1 spsk. olie, snittede løg, røget ørred og persille. Smag til med salt og peber.
- Serveres evt. med revet parmesan ost.

Forslag til tilbehør: Tomatsalat