

Pasta med røget laks

Tilberedningstid: 30 min.

Personer: 2

Du skal bruge:

200 g frisk pasta

75 g røget laks

1 squash

2 forårsløg

½ fed hvidløg

1 dl fløde



SU tip: ønskes en billigere ret kan den friske pasta erstattes med alm. pasta. Fløden kan erstattes med kaffefløde, denne variant er billigere.

Sådan gør du:

- Pastaen koges som angivet på pakken.
- Squash rives groft, forårsløg skæres i tynde ringe.
- Grønsagerne svitses i olie med presset hvidløg i 5 minutter under omrøring. Fløden tilsættes og koges op. Smag til med salt og peber og krydderier efter eget ønske (evt. timian).
- Laksen skæres i mindre stykker og røres i sovsen efter den er taget af komfuret.

Tilbehør: brød og salat