



PASTA MED LAKS

6C, BERG SKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

- 1 bunt spinat
- 1 ts salt
- 200 g fullkornspaghetti
- 1 ss smør (til steking)
- 3 stk laksefilet (frossen)
- 2 stk gulerøtter
- 12 stk cherrytomater (selvdyrket)
- 1 boks grønn pesto
- 1 ts pepper

SLIK GJØR DU:

- 1** Kok opp vann i en kjele, og legg spaghetti oppi. Ta gjerne en klype salt oppi det kokende vannet. La den koke i ca. 10 minutter
- 2** Kutt laksen opp i små biter, og stek den med smør på middels varme til den er gjennomstekt.
- 3** Bland laks og spinat lett sammen i stekepanna.
- 4** Skyll og kutt grønnsakene i små biter.
- 5** Bland lett sammen alle ingrediensene i en bolle og servér.