



PASTA MED LAKS

6B, LILLEBY SKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

300 g	fullkornspasta
0.5 stk	pakke babyleaf salat (norsk)
200 g	laks (norsk)
4 ss	meierismør (norsk)
0.5 stk	håndfull frisk basilikum (norsk)
0.3 stk	agurk (norsk)
4 ss	rømme (norsk)

SLIK GJØR DU:

1. Kok opp vann til pasta med 1 ts salt.
2. Varm opp en stekepanne med 1 ss smør.
3. Skyll alle grønnsakene med kaldt vann.
4. Ha pastaen i vannet når det koker.
5. Stek fisken i panna når smøret har begynt å boble.
6. Imens laksen varmer seg opp begynner du å kutte opp agurk.
7. Når pastaen er ferdigkokt heller du av vannet og rører inn 2 ss smør.
8. Så server du laksen med pasta, salat, agurk, rømme, og basilikum.

Håper det smaker :-)