



KREMET LAKSEPASTA

6, ROLLSLØKKEN SKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

200 G	Økologisk pasta
200 G	Erter (fryste)
1 Stk	Brokkoli
1 Boks	Mais
1 Boks	Creme fraîche (lett)
400 G	Laksefilet
0.5 Stk	Rødløk

SLIK GJØR DU:

- 1 Del opp brokkolien i små buketter, og finn en stor kjele med vann og sett på kokeplaten.
- 2 Mål opp 200 g pasta og kok etter anvisning på pakken.
- 3 Når pastaen har kokt en stund, legg oppi brokkolibitene. De frosne ertene tilsettes de siste 2 min.
- 4 Stek laksen i panne med smør/olje. Krydre med salt og pepper etter smak.
- 5 Mens laksen steker, del opp rødløken i små biter.
- 6 Når fisken er klar, ta den ut av pannen og del i biter. Strek rødløken, den skal bli blank og fin.
- 7 Finn et dørslag, hell vannet av pastaen, brokkolien og ertene. Hell tilbake i kjelen og tilsett laks i biter, mais og boksen med Creme Fraîche, rør godt rundt.
- 7 Bon appetitt!