



## KREMET PASTA MED LAKS

6B, LOVISENLUND SKOLE

### INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

400 g	fullkornspasta
400 g	laksefilet
1 stk	hvitløksfedd
1 ss	smør
2 dl	creme fraiche
4 dl	vann
0.25 ts	pepper
0.5 ts	salt

### SALAT

0.5 stk	isbergsalat
0.5 stk	agurk
0.5 stk	paprika
10 cm	purreløk

### SLIK GJØR DU:

- 1** Kok opp vann i en stor kjele. Tilsett salt når vannet koker. Putt i pastaen og rør underveis for å unngå at den klistrer seg. Når pastaen er ferdig heller du over i et dørslag.
- 2** Stek fisken i smør på middels sterk varme. De skal steke i ca. 2-3 minutter på hver side. Krydre med salt og pepper. Sett til side når ferdig
- 3** Fres finhakket hvitløk i en stekepanne og kok inn creme fraiche. Smak til med salt og pepper. Ha i pastaen og grør godt.
- 4** Kutt isbergsalat, paprika, agurk og purreløk til en enkel salat.
- 5** Finhakk purreløk. Fordel kremet pasta på tallerkener og legg på den stekte laksen, topp med purreløk.