



PASTA MED LAKS, ERTER OG PURRE

6B, ÅSE SKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

- 2 ss frisk basilikum
- 2 ss olivenolje
- 2 dl matfløte
- 2 ss revet parmesan
- 0.5 stk purreløk
- 4 stk laksefilet
- 0.25 ts pepper
- 250 g frosne erter
- 0.25 ts salt
- 4 porsjoner båndspaghettier

SLIK GJØR DU:

- 1 Kutt laksen opp i terninger og krydre dem med litt salt.
- 2 Kok pasta etter anvisningen på pakken. Tilsett erter når det er igjen 3 minutter av koketiden. Hell av kokevannet men la det være igjen litt, ca 2-3 ss kokevann.
- 3 Tilsett laks, purreløk og olivenolje og vend det lett sammen. Sett på lokk og la det stå og trekke på svak varme i ca 5 minutter.
- 4 Kok opp matfløte og tilsett salt og pepper, og heller over pastaen. Riv litt parmesan over hvis du liker det. Pynt med frisk basilikum. Nyt!