



PASTA MED LAKS, ERTER OG PURRE

6B, ÅSE SKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

0.25 ts	pepper
250 g	frosne erter
0.25 ts	salt
4 porsjo	båndspaghetti
2 øer	frisk basilikum
2 ss	olivenolje
2 dl	matfløte
2 ss	revet parmesan
0.5 stk	purreløk
4 stk	laksefilet

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!