



NORSK LAKS OG PASTA

6, SOKNEDAL SKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 7 porsjoner

4 ss	Tine nyt Norge meierismør
350 g	Selskapsarter Coop
700 g	Ånglamark økologisk fullkorns Pasta
1 stk	Ånglamark Økologisk Basilikum
3 ss	Olivenerolje Coop
5.3 dl	Matfløte Tine
5 stk	Laksefilet Lerøy

SLIK GJØR DU:

- 1** Kutt laksen i små terninger. Forstek laksen med litt smør i ei steikepanne.
- 2** Kok opp vann med en klype salt i en kasserolle. Ha pastaen i kasserollen når vannet småkoker, og la pastaen koke i ca 10 minutter.
- 3** Hell matfløten i en kasserolle og la det småkoke. Når fløten er oppvarmet blander du i laks, pasta og erter. La blandingen småkoke i ca 5-7 minutter.
- 4** Smak til med salt og pepper. Serveres varmt. Tilsett gjerne basilikum og olivenolje.

Bon Appétit!