



PASTA

Pasta med rökt lax

Kock: **Cattis Legelius** Tid: **20 min** Portioner: **2**

Goda snabblagade vardagsrätter är guld värda. Prova gärna den här lättlagade pastarätten med rökt lax så förstår ni vad jag menar.





INGREDIENSER

200 g kallrökt lax i skivor
1 st liten röd lök
1 st citron
1 dl creme fraiche (34%)
1,5 dl matlagningsgrädde
dill
grovmalen svartpeppar
pasta till 2- pers.

GÖR SÅ HÄR

- 1** Finhacka rödlöken och laxen. Fräs rödlöken i smör en kort stund, 2-3 minuter. Tillsätt crème fraîche och matlagningsgrädde och låt puttra ett par minuter. Pressa i lite saft från en halv citron till att börja med. Smaka av och se om du vill ha mer citronsaft. Låt puttra på lite till. Salta och peppra lite, smaka av och rör om allt.
- 2** Häll nu i den finhackade laxen och lite klippt dill och blanda runt. Nu är laxsåsen klar. Spara lite lax till garnering. Servera med nykokt pasta och lite ruccolasallad till.
- 3** Riv över lite parmesan om så önskas och lite nymalen svartpeppar.