



# Pasta med varmrökt lax, spenat & färska örter

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **30 min** Portioner: **4**



En gräddig pastasås som får det att vattnas i munnen. Välj en pastasort som fångar upp såsen ? eller varför inte göra din egen, färska pasta för allra bästa resultat?



## INGREDIENSER

400 g pasta  
2 msk smör  
1 st finhackad schalottenlök  
1 klyfta vitlök  
2 tsk vetemjöl  
1.25 dl vitt vin  
2.5 dl vispgrädde  
2 dl hackad färsk spenat  
2 msk färskt hackad basilika

2 msk färskt hackad gräslök  
2 msk färskt hackad oregano  
1 dl färskt riven parmesanost  
400 g varmrökt lax

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt på en kastrull med vatten och koka pasta enligt anvisningarna.
- 2** Stek schalottenlök i smör. Pressa ner vitlöken. Strö försiktigt mjölet i pannan och stek under omrörning i någon minut.
- 3** Tillsätt vin och koka upp. Låt koka en liten stund innan du adderar grädden. Låt koka en stund till.
- 4** Rör ner hackad spenat tillsammans med de färska kryddorna. Häll i osten och rör om.
- 5** Skär upp laxen grovt och värm snabbt i såsen. Blanda med pastan.
- 6** Servera med lite riven parmesanost.