



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Fettucine med varmrøget laks, blomkål og dild

Det skal du bruge

¼ stykke blomkål
½ stk løg
½ dl piskefløde
½ pose hønsebouillon
½ spsk hvidvinseddike
250 g frisk pasta
½ pk dild, frisk
2 stk varmrøget laks (har været frosset)

Det skal du have

salt ^b
smør ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Bring en gryde med rigeligt letsaltet vand i kog.
2. Skær blomkål i mindre buketter. Skræl løg, halvér og skær i tynde skiver. Varm en stor pande op med ½ spsk smør og steg blomkål og løg i ca. 3 min. Tilsæt 1½ dl vand, fløde, bouillon og hvidvinseddike. Kog i ca. 3 min. Smag til med salt og peber.
3. Kog pastaen i 3-5 min. alt efter hvor al dente den skal være.
4. Hak dilden fint. Bland pasta og dild i saucen og rør det godt rundt. Tilsæt evt. lidt mere fløde.
5. Pluk laksen i mindre stykker og vend den ned i pastaen. Smag til med salt og peber og servér med det samme.