



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Cremet pasta med røget laks

Det skal du bruge

200 g pasta
1 stk rødløg
1 stk broccoli
½ pk dild, frisk
200 g røget laks (har været frosset)
75 g friskost

Det skal du selv have

salt ^b
smør ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Kog pastaen i rigeligt vand tilsat 1 tsk salt i ca. 9 min. til den er al dente. Gem ca. ½ dl af kogevandet.
2. Pil løg og skær i tynde skiver. Skyl broccoli og del i små buketter **TIP:** Brug gerne stokken på broccolien. Skyl og hak dild.
3. Steg løg og broccoli på en pande i lidt smør eller olie ved middel varme i ca. 3 min.
4. Skær laksen i mindre stykker og steg på panden sammen med løg og broccoli i ca. 2 min.
5. Rør friskosten med lidt kogevand til en cremet konsistens. Kom det i panden til laks, løg og broccoli. Smag til med salt, peber og hakket dild.
6. Vend forsigtigt pastaen i sovsen og varm den igennem. Servér evt. med lidt frisk dild på toppen.