



2 PORTIONER



5 DAGES HOLDBARHED



15 - 20 MIN. TILBEREDNING

Fettucine med varmrøget laks, blomkål og dild

Det skal du bruge

¼ stk blomkål
½ stk løg
½ dl piskefløde
½ pose bouillon, høns
½ spsk hvidvinseddike
250 g pasta frisk
1 drys dild
200 g varmrøget laks (har været frosset)

Du skal selv have:

Peber, Salt, Smør

Fremgangsmåde

- 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.

Allergener

Æg, Fisk, Gluten, Hvede, Laktose, Mælk, Selleri, Svovldioxid

Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.



Næringsværdier

Energi pr. portion:	2.961 kj / 708 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	29,4 g
heraf mættede fedtsyrer	11,2 g
Kulhydrat	69,5 g
heraf sukkerarter	7,0 g
Protein	41,3 g
Salt	4,0 g
Kostfibre	7,8 g