



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



20 - 30 MIN. TILBEREDNING

Laks med safransauce og frisk pasta

Det skal du bruge

½ stk løg
⅓ stk hvidløg solo
½ dl hvidvin
0.1 g safran
250 g pasta frisk
75 g babyspinat
½ dl piskefløde
¼ stk citron
2 stk laks uden skind (har været frosset)
1 drys dild

Du skal selv have:

Peber, Salt

Fremgangsmåde

- 1 Pil løg og hvidløg og hak det fint. Kog det mørt i hvidvin med safran til der er ca. ⅓ væde tilbage.
- 2 Kog pasta efter anvisning på pakken og lad den dryppe godt af. Skyl spinaten og lad den dryppe af.
- 3 Tilsæt fløde og 1 dl vand til løgene og kog lidt ind igen. Smag til med citronsaft, salt og peber.
- 4 Skær laksen i mindre stykker (se foto) og kom dem i den kogende fløde. Lad simre i ca. 2 min. og tilsæt babyspinat. Rør rundt og lad simre til spinaten er faldet sammen.
- 5 Bland med pasta og pynt med lidt plukket dild.

Tips:

Opbevar fisk ved 2°C. For den bedste smagsoplevelse anbefaler vi, at retten spises som en af de første.

Allergener

Æg, Fisk, Gluten, Hvede, Laktose, Mælk, 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:	3.172 kj / 758 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	35,2 g
heraf mættede fedtsyrer	10,2 g
Kulhydrat	67,4 g
heraf sukkerarter	4,4 g
Protein	42,9 g
Salt	0,7 g
Kostfibre	6,0 g