



Detta recept är ett samarbete med ViktVaktarna. Har du frågor om receptet eller ViktVaktarnas program, hör av dig till matkasse@viktvakarna.se



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

🕒 20 - 30 min 👤 2 PORTIONER 📅 Fisk - bra att laga tidigt i veckan!

Points®värde per portion

9

Tagliatelle med krämig laxsås

Krämig laxsås

Röd paprika 1 st
 Purjolök ½ st
 Laxfilé 2 st
 Curry 1 tsk
 Torkad dragon 1 tsk
 Minifraiche 1 dl
 🏠 Flytande margarin 1 tsk
 🏠 Tomatpuré 1 msk
 🏠 Vatten 1 dl
 🏠 Fiskbuljong ½ tärning
 🏠 Salt
 🏠 Svartpeppar

Till servering

Tagliatelle 125 g
 Mixsallad 30 g

1. Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull till pastakoket i steg 4.
2. **Krämig laxsås:** Tärna röd paprika smått och finstrimla purjolök. Skär laxfilé i mindre bitar, ca 3x3 cm.
3. Hetta upp flytande margarin i en stekgryta. Fräs curry, röd paprika och purjolök ca 2 min på medelvärme.
4. Koka tagliatelle enligt anvisning på förpackningen. Spara ca ½ dl av pastavattnet när du håller av pastan.
5. **Krämig laxsås:** Rör ner tomatpuré, vatten, smulad fiskbuljong och smulad torkad dragon. Koka upp och sjud ca 5 min.
6. Blanda ner minifraiche och laxbitarna, sjud på svag värme tills fisken är klar ca 5 min. Späd med lite av det sparade pastavattnet till önskad konsistens. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
7. Servera krämig laxsås med tagliatelle och mixsallad.