



Laxpasta med tomat, parmesan och crème fraiche

Pasta

Mezze maniche rigate
200 g

Pastasås

Rödlök ½ st
Tomat 3 st
Laxfilé 270 g
Parmesanost 1 bit
Vitlök 1 klyfta
Crème fraiche ½ dl
Bladpersilja 20 g
🏠 Salt ½ tsk
🏠 Svartpeppar
🏠 Olivolja

- 1. Pasta:** Koka pasta enligt anvisning på förpackningen.
- 2. Förberedelse pastasås:** Strimla rödlök. Tärna tomat grovt. Dela laxen i kuber. Krydda med salt och nymald svartpeppar. Riv parmesanost.
- 3. Pastasås:** Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och stek laxen, rödlöken och pressad vitlök ca 2 min. Tillsätt tomaterna, crème fraiche och riven parmesanost. Sjud på låg värme ca 2 min.
- 4. Finhacka bladpersilja.** Häll av pastan och blanda med pastasåsen. Smaka av med salt och nymald svartpeppar. Servera direkt!

Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden