



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Casarecce med varmrökt lax, dill och purjolök

Pasta

Casarecce 200 g

Pastasås

Purjolök 1 st

Dill 20 g

Parmesanost 1 bit

Peppar- och fänkålsmix

½ förp

Varmrökt lax 200 g

🏠 Olivolja 1 msk

🏠 Pastavatten 1½ dl

🏠 Salt

- 1. Pasta:** Koka casarecce enligt anvisning på förpackningen. Spara 1½ dl pastavatten när du häller av pastan.
- 2. Pastasås:** Strimla purjolök och hacka dill. Finriv parmesanost. Fräs purjolöken med peppar- och fänkålsmix i olivolja på medelvärme ca 4 min. Krydda med lite salt. Tillsätt pastavatten och avhålld pasta, koka ihop ca 1 min. Rör ner dill och parmesanost. Blanda väl.
- 3.** Bryt bitar av varmrökt lax och blanda ner i pastan. Servera direkt.