



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



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

🕒 15 - 20 min 👤 2 PORTIONER

Points®värde per portion

9

Linguine med rökt lax och sparris

Linguine med rökt lax

Linguine 125 g
Grön sparris 1 knippe
Kallrökt lax 150 g
Minifraiche 1 dl
Majsstärkelse 1 tsk
Citron ½ st
Dill 20 g

🏠 Salt

🏠 Svartpeppar

1. Koka linguine enligt anvisning på förpackningen. Spara ca 1 dl av kokvattnet när du håller av pastan.
2. Skär bort den nedersta delen på sparrisstjälkarna och dela sparrisen i mindre bitar. Strimla rökt lax.
3. Koka upp lättsaltat vatten i en kastrull till sparrisen. Koka sparrisen ca 2 min. Häll av och skölj i kallt vatten.
4. Vispa ihop minifraiche och majsstärkelse i en stekgryta eller rymlig stekpanna. Låt koka upp och stäng av spisplattan. Blanda ner rökt lax, sparris och avhållad pasta. Spä med lite av det sparade pastavattnet till önskad konsistens. Smaka av med lite pressad citronsaft, salt och nymald svartpeppar.
5. Klyfta resten av citronen och grovhacka dill. Servera krämig linguine med rökt lax, sparris och citronklyfta. Toppa med dill.