



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



Notera att ingredienser kan avvika från receptet.

🕒 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
Gul lök ½ st
Laxfilé 2 st
Curry ½ förp
● Flytande margarin 1 tsk
Tomatpuré ½ förp
● Vatten 1 dl
Grönsaksbuljong ½ påse
Torkad dragon 1 tsk
Minifraiche 1 dl

Till servering

Tagliatelle 125 g

Att ha hemma ●

Flytande margarin, Salt, Svartpeppar, Vatten

1. Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull till pastakoket i steg 4.
2. **Krämig laxsås:** Tärna röd paprika smått och finhacka gul lök. Skär laxfilé i mindre bitar, ca 3x3 cm.
3. Hetta upp flytande margarin i en stekgryta. Fräs curry, röd paprika och lök 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, grönsaksbuljong och smulad torkad dragon. Koka upp och sjud ca 5 min.
6. Blanda ner minifraiche och laxbitarna, sjud på svag värme under lock 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.