



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Stekt laks med pasta i spinatsmørsaus og rødkål- og eplesalat

Pasta med spinatsmørsaus

200 g casarecce
1 stk sitron
50 g spinat
2 ss smør ^B
2 dl pastavann ^B

Rødkål- og eplesalat

1 stk gulrot
1 stk norsk eple
100 g finsnittet rødkål
1 ss olivenolje ^B
1 ss eplesider-, hvitvins- eller blank eddik ^B

Laks

270 g laksefilet
1 ss smør ^B

salt ^B
pepper ^B
olje ^B

^B Basisvare

- 1. Pasta med spinatsmørsaus:** Tilbered pastaen som anvist på pakken. Skyll sitronen og spinaten, og kutt spinaten i tynne strimler. Sil vannet av den ferdigkokte pastaen, men ta vare på 2 dl av vannet i kjelen.
- 2. Rødkål- og eplesalat:** Skrell og grov riv gulroten. Skyll og kutt eplet i tynne skiver. Ha gulroten, eplet og rødkålen i en bolle (se tips). Vend inn 1 ss olivenolje og 1 ss eddik, og la det marinere i bollen frem til servering.
- 3. Laks:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Krydre fisken med salt og pepper, og stek den i 2-3 minutter på hver side, eller til den flaker seg ved et lett trykk med fingeren. Tilsett 1 ss smør mot slutten av steketiden, og øs det over fisken.
- 4. Pasta med spinatsmørsaus, fortsettelse:** Kok opp pastavannet fra steg 1, skru ned til lav varme, og pisk inn 2 ss smør litt etter litt. Pass på så sausen ikke koker, da sprekker den. Finriv sitronskallet (kun det gule), og ha det sausen. Smak til med litt salt, pepper og saft fra sitronen. Vend pastaen og spinaten inn med sausen rett før servering.
- 5. God middag!**

TIPS!

Du kan steke rødkålen og gulrøttene i stekepannen etter fisken, hvis du foretrekker det. Vend inn eplet til slutt og krydre med salt og pepper. Kutt laksen i terninger, da går det enda raskere å steke den.