Kremet pasta med laks



Ingredienser

♥ 2 ss smør
♥ 2 sjalottløk
♥ 2 fedd hvitløk
♥ 3 vårløk
♥ 400 g laks (filet, se tips)
♥ 1 lime
♥ 3 dl kremfløte
♥ 200 g spinat
♥ 150 g sukkererter
♥ 300 g båndspagetti (tagliatelle, se tips)
♥ 3 dl crème fraìche
♥ 100 g revet parmesan
♥ 1 bunt dill
♥ kvernet salt og pepper

Fremgangsmåte

Bruk en stor panne med litt høye kanter (eller en kjele). Smelt smøret og tilsett fint hakket sjalottløk, hvitløk og vårløk. La dette steke på middels varme i et par minutter.

Skjær laksefileten i store terninger. Ha disse i pannen og la de steke med løken i 1 - 2 minutter. Laksebitene skal få litt stekeskorpe. Skvis over saften av 1 lime og sett på lokk et par minutter. Laksen skal bli nesten gjennomstekt inni, men ikke helt.

Flytt hele innholdet i pannen over på en tallerken.

Sett pastaen på koking i en kjele med godt saltet vann.

Hell kremfløten i den tømte pannen og sett pannen tilbake på varmen. Legg spinatbladene i pannen. Spinaten vil klappe sammen av varmen slik at det etter hvert også blir plass til sukkerertene. La dette koke sammen i et par minutter.

Når det er ca. 1 minutt igjen før pastaen er ferdig kokt (al dente), løftes pastaen ut av kokevannet og over i pannen. Vend om og tilsett også ca. 0,5 dl av pastavannet.

Ha forsiktig den stekte løken og laksebitene tilbake i pannen. Vær forsiktig med røringen heretter så ikke laksebitene går helt fra hverandre.

Ha crème fraîche og revet parmesan i pannen. Tilsett også hakket dill. Vend om og varm det hele opp sammen i et par minutter. Spe eventuelt med litt ekstra pastavann for å få en mer flytende saus. Smak til med kvernet salt og pepper.

Serveres straks, gjerne med godt brød (og kanskje et glass hvitvin) som tilbehør.

Tips

♥ Du kan variere med ulike type grønnsaker. Spinat og sukkererter kan byttes ut med for eksempel brokkoli og frosne erter. Det går fint å bruke frossen spinat i stedet for ferske spinatblader som jeg har brukt her.

♥ Båndspagetti (*tagliatelle*) kan byttes ut med andre varianter av pasta, for eksempel pastarør (*penne*) eller pastasløyfer (*farfalle*).

♥ Rester kan gjerne oppbevares i kjøleskapet til dagen etter og spises som en kald pastarett til lunsj.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kremet-pasta-med-laks