Penne panna e salmone (Pasta med fløte og røkelaks)



Ingredienser

- ♥ 400 g penne (pastarør)
- ♥ 30 g smør
- ♥ 2 ss olivenolje
- ♥ 2 sjalottløk
- ♥ 1,5 dl hvitvin
- ♥ 2 dl kremfløte
- ♥ 250 g røkelaks
- ♥ 2 ss kapers (i olivenolje, se tips)
- ♥ 1 sitron
- ♥ 1 bunt frisk dill
- ♥ kvernet salt og pepper
- ♥ revet parmesan

Fremgangsmåte

Start med å koke penne i rikelig med saltet vann, som anvist på pakningen.

Mens pastaen koker, kan du starte på sausen. Ha smør og olivenolje i en buffetgryte (eller stor stekepanne). Tilsett fint hakket sjalottløk. La løken steke på middels varme i et par minutter til den blir blank og myk.

Tilsett hvitvin. La dette småkoke i noen minutter til du ser at hvitvinen har kokt inn til omtrent det halve.

Tilsett kremfløte.

Når pastaen er nesten ferdig kokt, løfter du den over i gryten. Vend om. Tilsett litt av pastavannet (start med ca. 1 dl, og tilpass deretter mengden til du får passe tykkelsen på sausen). La pastaen småkoke i fløtesausen til den er al dente.

Ta gryten av platen. Skjær røkelaks i små biter. Ha dette i gryten. Tilsett også kapers, fint revet sitronskall og frisk dill. Kvern over salt og pepper.

Vend om og pastaretten er klar! Dryss gjerne revet parmesan over før servering.

Tips

♥ Pass på at du ikke heller ut alt pastavannet når pastaen er ferdig kokt. Det er litt stivelse i pastavannet som gir fylde til fløtesausen. Tilsett litt om gangen til du får en passe tykk saus.

♥ La pasta koke ferdig i fløtesausen det siste minuttet. Det følger jo av tittelen at det helst skal være *penne* (pastarør) i denne retten, men smaken blir jo helt den samme selv om du skulle bruke pasta med annen fasong.

♥ Det er meningen at gryten skal *tas av* platen før man vender inn røkelaksbitene. Laksebitene skal altså ikke koke sammen med sausen, men bare bli lett varmet opp ved at de vendes inn i pastaretten helt til slutt.

♥ Jeg har her brukt kapers i olivenolje, som gir veldig god smak. Får du ikke tak i dette, kan du også bruke kapers i lake, men la de renne godt av seg før du vender dem inn i pastaretten.

♥ Det finnes vel en regel om at man ikke ha revet parmesan på pastaretter med fisk, men det er ikke noe jeg har tenkt å bry meg om... Jeg synes det er kjempegodt med masse revet parmesan på denne retten! □□

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/penne-panna-e-salmone-pasta-med-flote-og-rokelaks