

Pasta med laks og ærter

mandag 10. marts 2014

Ingredienser

2 laksefileter ca. 200 g
250 g frisk båndpasta
300 g sugar snap eller
sukkerærter
100 g fine ærter
1½ dl madlavnings-
fløde
Salt, peber
Dild

Fremgangsmåde.

Damp laksefileterne i lidt vand under låg i 6-7 min.

Kog pastaen al dente som anvist på pakken.

Snit ærterne på langs. Bring ærter og fløde i kog, krydr med salt og peber og lad det simre et par minutter.

Bland med afdryppet pasta og laks brækket i lidt mindre stykker og servér straks godt drysset med dild.