



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Pasta fettuccine med laks og broccoli

Det skal du bruge

250 g frisk pasta
2 stk laksefiletter u. skind (har været frosset)
1 stk broccoli
1 fed hvidløg
1 pk purløg, frisk
125 g friskost med hvidløg
1 bæger creme fraiche 18%

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Bring en stor gryde med letsaltet vand i kog og kog pastaen 2-3 min. så den er al dente.
2. Skær imens laksen i store tern og broccolien i små buketter **TIP:** Brug gerne stokken på broccolien også.
3. Tag pastaen op og læg den i et varmt fad eller skål. Kom laks og broccoli i pastavandet og lad det koge i 4 min. Gem lidt af pastavandet.
4. Pres hvidløg og klip purløg i 5 cm lange stykker.
5. Vend pastaen med creme fraiche, friskost og hvidløg og smag til med salt og peber. Spæd evt. med lidt af pastavandet. Hold det varmt.
6. Anret laks og broccoli på pastaen og pynt med purløg.



TIPS!

Opbevar fisk ved 2°C. For den bedste smagsoplevelse anbefaler vi, at retten spises som en af de første.