

Pasta med laks i flødesauce til 4 personer

Ingredienser:

500 g. pasta, (spaghetti eller spaghetini)
20 g. god olie
1 stort løg, finthakket
1 fed hvidløg
Lidt chili
½ l. fløde
2 spsk. hakket dild
100 gr. reven parmesan
200 g. røget laks i strimler
Sort peber
og måske salt

Fremgangsmåde:

Svits løgene bløde i olien og tilsæt fløde og krydderier. Kog det tykt og hold det varmt.

Riv din parmesanost. Ikke noget med at købe en færdigrevet. Det smager ikke af en skid. Gå til Ostehansen og køb et stykke af den 3 år gl.

En del af osten varmes i sovsen.

Kog pastaen efter anvisningen på pakken. Som regel 8-12 min. Prøv dig frem undervejs. Den skal være al dente – altså ikke noget slattent sjask – der skal være bid i den. Pastaen afdryppes og hældes tilbage i gryden, hvor den røres sammen med saucen og den snittede røgede laks og smages til med salt. (Pas på med salt. Laksen kan være meget salt) og friskkværnet peber.

Hældes i en serveringskål eller portionsanrettes, pyntes med dild, resten af osten og et par strimler røget laks.

Serveres med en skål salat. Hvis man er til den slags.

Frank