

Laxpasta allt-i-ett



Ibland är det gott att göra rätter som sköter sig nästan helt själva, enkelt att laga men fullt med smak och textur. Denna rätten hittade jag i mitt Facebookflödet i veckan och tänkte att den ska jag testa, vi hade nästan alla ingredienserna hemma dessutom så det var ju bara att testa. Receptet kommer från [Lindas bak- & matskola](#) och hela familjen gillade verkligen rätten. Jag själv är inte jätteförtjust i lax men då övriga familjen gillar lax får man ibland ställa upp och även laga denna sortens mat.

4 laxfiléer

2 dl vispgrädde

1 dl mjölk

2 msk fiskfond (eller en söndersmulad fiskbuljongtärning)

Cirka 8 dl kokt pasta

Färsk basilika

1-2 vitlöksklyftor

Sätt ugnen på 180 °, koka pastan nästan klar, den ska fortfarande vara lite lätt hård (kraftigt al dente). Lägg laxfiléerna i en ugnform, salta och peppar på de. Blanda vispgrädde, mjölk och fiskfond i en skål och häll det sedan runt laxen. Pressa över vitlök och häll sedan över den kokta pastan. riv lite basilika och strö över. Gräddas längst ner i ugnen i cirka 20 minuter.