

# Laxpasta



Jag har börjat experimentera lite mer när jag lagar mat på sistone och idag ville barnen ha lax. Lax är inte min favoritfisk men jag lovade att försöka göra ett försök om jag fick fria händer. Grunden är en vanlig pastasås på matlagningsgrädde och pastavatten, men jag ville få till lite andra smaker med. Resultatet blev helt ok, barnen gillade kanske inte det fullt ut då jag hade med sparris i såsen. Som tur är så är den lätt att plocka bort.

- 4 portioner upptinad fryst laxfilé
- 5 dl matlagningsgrädde
- 3 schalottenlök
- 1 knippe sparris
- 1 dl gröna ärtor, frysta
- 4 portioner pasta (helst tagliatelle)
- Salt och peppar
- 1 ½ msk Maizena redning

Koka upp vatten i en stor gryta och salta det när det börjar koka, häll i pastan och koka den enligt anvisningen på paketet.

Skala och finhacka schalottenlök som sedan ska fräsas i smör i en gjutjärnspanna tills den blir lite mjuk, halvera eller kvarta sparrisen och häll i den när löken är mjuk. Häll på matlagningsgrädden och dela laxen i mindre kuber som sedan steks i en stekpanna tills de fått färg runt om. Sänk värmen när såsen kokar upp och häll sedan i laxbitarna, häll i ett par skopar pastavatten i såsen för att få med lite

stärkelse. När det är ett par minuter kvar på pastan hälls de frysta ärtorna i tillsammans med Maizena.

Häll av pasta vattnet och blanda pastan i såsen innan servering.