

Pastasås med kallrökt lax



Pastarätter brukar jag ofta laga minst en gång varje helg då det för det mesta blir över till lunchlådor och maten blir god att värma dagen efter. Denna laxpasta hittade jag för ett tag sedan på [Zeinas kitchen](#) när jag satt och letade andra saker, det som lockade var att den är gjord med kallrökt lax. De andra recepten jag har med lax så är det laxfiléer man använder, jag gillar att testa nya saker och utvärdera om man kan utveckla rätten eller inte. Jag själv är ingen stor fanatiker av lax, jag älskar fisk men lax lämnar jag gärna om det finns annat att erbjuda. Här kom såsen fram med bra smak som tonade ner laxsmaken till en nivå så till och med jag tog lite extra när tallriken blev tom.

200 gram kallrökt lax

2 vitlöksklyftor

2 dl crème fraiche

1 dl färskost (går att ersätta med grädde eller crème fraiche)

2 dl vatten

Zest från 1 citron

2-3 dl ärtor (går att ersätta med spenat, sparris eller annan grönsak som man gillar)

2 msk finhackade örter (jag använde dill och persilja)

300 gram pasta

Koka pastan, precis innan du silar av den tar du tillvara på 2 dl av pastans kokvatten (står som 2 dl vatten i ingredienslistan).

Hacka vitlöken fint, hetta upp olja och stek vitlöken glansig. Häll i crème fraiche, färskost, pastavatten, citronzest och örter. Låt småkoka utan lock i 15 minuter, häll i ärtorna och låt koka i 2-3 minuter till.

Vänd till sist ner kallrökt strimlad lax och pastan. Rör runt och smaka av med salt, peppar och parmesan.