

# Torskpasta



Söndag och med en fru som har problem efter en utdragning av en visdomstand, då blir det mat som är lätt att äta utan att tugga allt för mycket. Detta receptet har jag tänkt göra ett tag men det har alltid kommit annat som lockat mer. Nu var det dags att göra pasta med torsk, barnen föredrar lax men jag har torsk som favorit fisk. Jag har gjort en del rätt mer lax men kände att nu skulle jag testa barnens smaklökar och om de även skulle gilla denna rätt med torsk. Basen är väldigt enkel då såsen smaksätt av fisken och buljongtärning, frun gillar broccoli så jag dalade en broccoli i mindre bitar och koka den med pastan i slutet för lite mer smak.

4 torsk rygghiléer

1 broccoli

400 gram pasta

5 dl vispgrädde

1 grönsaksbuljongtärning

Finhackad dill

Fyll en gryta med vatten som pastan ska koka i, dela broccolin i mindre buketter och värm grädden i en annan kastrull. Smula ner buljongtärningen och dela fisken i cm stora bitar och lägg i de när grädden börjar koka. Koka fisken i cirka 8 minuter, smaka av med salt och peppar. Koka pastan enligt anvisningarna på paketet och håll i broccolin de sista 4 minuterna.

När fisken är färdig hålls dill i valfri mängd i och blandas i såsen innan servering