Laxpasta med lime

sön, 26/01/2014 - 12:54 Gunilla Ödin

- Veckans recept [1]

Veckans mattips, v.1404
Fick tips om denna rätt av en mycket god vän i veckan och det var så himla gott och dessutom väldigt enkelt att göra. Tyvärr hade inte jag helt rätt ingredienser hemma, men med smaklökarna återställda gick det ändå att lösa.

Laxpasta med lime
4 port (11 pp/port)

250 g färsk bandspagetti
400 g laxfilé
2 dl lätt cremé fraiche
1/2 hönsbuljongtärning
1 msk flytande honung
rivt skal och pressad saft av en lime
en uns salt
nymald svartpeppar

Skär laxen i tärningar. Blanda crème fraiche, smulad buljongtärning, honung, skal och saft av lime i en kastrull. Låt såsen koka upp. Lägg i laxen, salta lätt och låt koka någon minut. Koka pastan. Servera med pastan och krydda med peppar.
Servera gärna med vitlöksstekt squash eller spenat.

Låt smaka!!

Källa: Recept Arla [2]

Källa till webbadress: http://www.xn--din-rna.se/blogg/laxpasta-med-lime

Länkar:
[1] http://www.xn--din-rna.se/category/artikelkategori/veckans-recept
[2] http://www.arla.se/recept/laxpasta-med-lime/