

Bønnepasta

Ingredienser

- 1/2 pakke bønnepasta (alternativt almindelig pasta, squashpasta eller nudler)
- 1 porre
- 3 fed hvidløg
- 1 peberfrugt
- 1 spsk. rød karrypasta eller sambal olek
- 1 spsk. mango chutney
- 50 g. edamammebønner fra frost
- 200 g fersk laks
- 3 spsk. soya (salt kan også sagtens bruges)
- 1 dåse kokosmælk
- 1 spsk. karry
- 1/2 lime eller 1/3 citron
- som pynt: ristede pinjekerner, cherrytomater og frisk persille

Sådan gør du

1. Kog bønnepastaen efter anvisning
2. Rengør og hak porre fint, riv hvidløgene og hak peberfrugten
3. Kom lidt olie, karrypasta og mangochutney på en pande / i en wok og rist ovenstående sager af i det.
4. Kom de frosne edamammebønner og laksen ved og rist, indtil laksen er let farvet.
5. Kom soya, kokosmælk, karry og lime/citronsaft ved og lad det simre godt.
6. Kom pasten over i wokken og vend det hele rundt
7. Server med ristede pinjekerner, frisk bredbladet persille, halverede cherrytomater og ekstra lime eller citron