

# 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