

Samlet tid

20 minutter

Ingredienser

- 3 spsk. olie til stegning
- 200 g frossen spinat (målt i frossen tilstand)
- 5 fed hvidløg
- 1 økologisk citron (skallen fra den hele og saften fra den halve)
- 150 g champignon eller svampe
- 100 g friske ærter (når de er pillet)
- 1/4 liter piskefløde (eller mere frem for mælken)
- 1 dl mælk
- godt med salt og peber
- 1 pakke frisk pasta (jeg brugte den grønne)
- 200 g varmrøget laks

Sådan gør du

1. Tag en pande frem, tænd den på forholdsvis høj varme og kom lidt olie på den
2. Kom spinat, hakket hvidløg, citronskal og saft samt champignon på, og giv det 5 minutters tid
3. Pil ærterne imens og kom dem i en skål
4. Sæt en gryde med vand over til pastaen
5. Hæld fløde og mælk ned til pande-blandingen og smag til med salt og peber
6. Kog pasten i få minutter og kom den efterfølgende ned til retten
7. Kom laks og de friske ærter ved og drys med lidt ekstra peber