

Pasta med laks

Opskrift til 3-4 personer

Forberedelsestid

10 minutter

Tilberedelsestid

5 minutter

Samlet tid

15 minutter

Ingredienser

- 2-3 fed hvidløg
- 150 g frisk spinat
- 15 cherrytomater
- 250 ml fløde (jeg brugte soyafløde til denne)
- 2 tsk. salt og 1/2 tsk. peber
- 1 pakke frisk spaghetti
- 200 g røget laks
- 1 pakke mozzarella
- 1 håndfuld pinjekerner

Sådan gør du

1. Riv hvidløg og rist det på en dyb pande i lidt olie
2. Skyl spinaten og tilsæt – lad et falde let sammen
3. Skyl cherrytomater og kom dem ved
4. Hæld fløden over og smag til med salt og peber
5. Lad det simre i 5 minutter imens den friske spaghetti koges (den skal kun have et par minutter).
6. Si spaghettien og vend det over i retten, fordel det rundt
7. Kom røget laks og mozzarella over (i små stykker fordelt rundt omkring)
8. Top med ristede pinjekerner og lidt ekstra salt og peber – pinjekernerne har jeg ristet let på en tør pande inden.