

Squashpasta med laks

Opskrift til 2 personer

Forberedelsestid

15 minutter

Samlet tid

15 minutter

Ingredienser

- 1 squash
- 1 avocado
- 1/2 bundt frisk dild (1 lille håndfuld)
- 2 tsk. citronsaft
- 1/2 dl cremefraiche
- 1/2 fed hvidløg
- 1 nip salt og peber
- 100 g varmrøget laks
- 1/4 agurk
- 1 håndfuld blåbær
- 1 lille håndfuld pinjekerner

Sådan gør du

1. Striml din squash i et jern man køber hertil, for at få det til at ligne spaghetti. Du kan også bruge en almindelig kartoffelskræller, så bliver det lidt bredere i sin form.
2. Kom avocado, frisk dild, citronsaft, cremefraiche og hvidløg i en minihakker og kør rundt til det er en blød creme. Smag den til med salt og peber
3. Vend squashstrimlerne rundt i cremen og kom det på et fad eller i en skål
4. Kom laks, blåbær og småthakket agurk hen over
5. Rist pinjekernerne på en tør pande til de tager lidt farve og kom dem over salaten