



Laxcarbonara

Kock: **Elisabeth Gabrielsson** Tid: **20 min** Portioner: **5-6**

En smakrik, krämig och supergod pasta carbonara-variant som får smaklökarna att sväva på små moln.

Ja, det här kan kanske bli en ny snabblagad vardagsfavorit med goda smaker av kallrökt lax, krispiga sockerärter, saltorkade tomater, härlig svartpeppar och hummer & kräftost.



INGREDIENSER



500 gram spagetti kokas enligt paketets anvisning
200 gram kallrökt lax i skivor som strimlas
200 gram hummer & kräftost fjällbrynt
0.5 tesked salt
1 deciliter smetana
1.5-2 deciliter mjölk
50 gram smör
cirka 60 gram soltorkade strimlade tomater i olja +0.25dl av oljan
200 gram frysta sockerärter findus
1 liten späd purjolök eller motsvarande mängd salladslök finskivad
1 tesked grovmald tellicherry svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Koka pastan enligt paketets anvisning. Tillred resterande ingredienser under tiden.
- 2** Blanda och värm upp mjukosten, smetana, mjölk, peppar och salt.
- 3** Tillsätt sockerärtorna i pastavattnet när det är 1 minut kvar av pastakoktiden. Sila av vattnet och häll tillbaka pasta och sockerärter i kastrullen.
- 4** Blanda varsamt ner mjukostblandningen i spagettin och låt det bli varmt på medelvärme.

5

Ta av från spisen och rör ner lax och purjolök.