



PASTA

Saffranspasta med lax

Kock: **I min syrras kök** Tid: **20 min** Portioner: **4**



Snabb pasta med saffran, chili, vitlök och citron. I denna också kallrökt lax, men det kan lika gärna vara naturell lax eller räkor - då smakar det nästan ännu mer av saffranet.



INGREDIENSER

500 g linguine eller spagetti
2 msk olivolja
0,5 vitlök solo, tunt skivad
0,5 g saffran
1-2 krm chiliflakes
2 msk tomatpure
250 g babytomater
0,5 dl vispgrädde
2 dl pastavatten
400 g kallrökt lax i skivor
1 citron, zest från halva och saft från hela
salt & peppar

Till servering

GÖR SÅ HÄR

- 1** Starta pastavatten (+ salt) och lägg i pastan när det kokar.
- 2** Fräs vitlök, chili och saffran i olja. Inte för hett så det bränns. Tillsätt tomatpurén och låt fräsa med.
- 3** Halvera och lägg i tomaterna.
- 4** Häll på grädden när tomaterna är mjuka.
- 5** Riv i citronzest och pressa i saft.
- 6** Lägg i laxen, smaka av med salt, peppar och eventuellt mer citronsaft.
- 7** Häll i pastavatten och tillsist pastan. Låt gotta ihop sig några minuter innan servering.
- 8** Toppa med parmesan.