



FISK

Laxsås med spenat till pasta

Kock: **Karin Walker** Tid: **20 min** Portioner: **4**



Den här såsen gör du medan pastan kokar, bra va?



INGREDIENSER

4 port okokt pasta
200 g lax, rå, rökt eller gravad
1 liten gul lök
1-2 klyftor vitlök
100 g spenat, fryst eller färsk
2 dl grädde
2 dl creme fraiche (34%)
1/2 citron skal+saft
2 msk hackad dill
salt och nymalen svartpeppar
smör eller olja till stekning

GÖR SÅ HÄR

- 1** Tina spenaten om den är fryst och krama ur vätskan. Sätt igång pastakoket.
- 2** Skär laxen i bitar, hacka lök och vitlök, fräs löken mjuk i smör i en gryta och låt sedan vitlök och spenat fräsa med.
- 3** Tippa i grädde, creme fraiche, citron och dill och låt allt koka upp, lägg sedan i laxen och låt såsen sjuda några minuter.
- 4** Smaka av med salt och peppar och ev. mera citron och dill, servera till den nykokta pastan.