



Stekt sweetchililax med pasta

Kock: **Lotta Öström** Tid: **30 min** Portioner: **2**

Lax och pasta är ett säkert kort.
Här tillsammans med smaker av sweetchili, vitlök och lime.





INGREDIENSER

350 gram laxfilé, skinn- och benfri
200 gram spagetti
6 stycken rädisor
75 gram sockerärtor
0,5 stycken solovitlök
2 centimeter chilifrukt, t ex spansk peppar
1 stycken lime
1 deciliter sweetchilisause santamaria
salt
1 rejäl klick smör

GÖR SÅ HÄR

- 1** Börja med att skiva rädisorna och sockerärtorna tunt. Hacka vitlöken och chili fint.
- 2** Koka pastan i saltat vatten.
- 3** Salta laxen och pressa över halva limen. Lägg laxen i en stek panna med det varma smöret. Bryn till en fin yta och vänd på laxen. Häll på en deciliter av sweetchilisåsen. Dra stekpannan åt sidan. Laxen hinner bli klar på eftervärmen.
- 4** Häll bort vattnet från pastan. Smält en klick smör i en stekpanna och tillsätt vitlöken och chili. Stek lite lätt tills de blir mjukt. Tillsätt den avrunna pastan och vänd ner de skivade rädisorna och sockerärtorna. Ringla över lite till sweetchilisås. Lägg laxen uppe på alltihopa och garnera med andra halvan av limen uppskuren i klyftor. Ät och njut tillsammans med en kall god öl.