PASTA

Pasta med varmrökt lax, spenat & färska örter

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **30 min** Portioner: **4**

30

En gräddig pastasås som får det att vattnas i munnen. Välj en pastasort som fångar upp såsen ? eller varför inte göra din egen, färska pasta för allra bästa resultat?

INGREDIENSER

400 g pasta
2 msk smör
1 st finhackad schalottenlök
1 klyfta vitlök
2 tsk vetemjöl
1.25 dl vitt vin
2.5 dl vispgrädde
2 dl hackad färsk spenat
2 msk färskt hackad basilika

2 msk färskt hackad gräslök
2 msk färskt hackad oregano
1 dl färskt riven parmesanost
400 g varmrökt lax

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt på en kastrull med vatten och koka pasta enligt anvisningarna.
2. Stek schalottenlök i smör. Pressa ner vitlöken. Strö försiktigt mjölet i pannan och stek under omrörning i någon minut.
3. Tillsätt vin och koka upp. Låt koka en liten stund innan du adderar grädden. Låt koka en stund till.
4. Rör ner hackad spenat tillsammans med de färska kryddorna. Häll i osten och rör om.
5. Skär upp laxen grovt och värm snabbt i såsen. Blanda med pastan.
6. Servera med lite riven parmesanost.