



Foto: Ove Lindfors

Citronpasta med sesamstekt lax

Ingredienser 4 portioner

Citronpasta:

1 msk	citronskal, rivet
2 st	citroner, saft från
1 dl	olivolja
3 dl	parmesanost, färskriven
1 kruk	basilika, hackad
1 dl	bladpersilja, hackad
	flingsalt
	nymald svartpeppar
400 g	spagetti, cirka

Till servering:

1-1,5 dl	parmesanost, färskriven
----------	-------------------------

Sesamstekt lax:

300 g	färsk lax, cirka
	sesamfrö
	smör till stekning
	flingsalt

Tillagning

Svårare än så här behöver det inte vara att laga en fräsch pasta.

Här toppar jag den spagettin med sesamstekta laxkuber, men pastan kan även serveras utan lax.

1 Citronpasta: Vispa ihop citronskal och -saft, olivolja, 2 dl av parmesanosten, basilika och persilja. Smaka av med salt och peppar.

2 Koka spagettin i lättsaltat vatten men håll av kokvattnet ett par minuter före den kottid som anges på förpackningen.

3 Pastan ska vara mjuk utanpå men ha en hård kärna i mitten.

4 Häll tillbaka spagettin i grytan och blanda i såsen och resterande (cirka 1 dl) parmesanost. Vänd runt minst en minut för att pastan ska ta smak av såsen.

5 Laxen: Skär laxen i kuber och vänd dem i sesamfrö. Stek laxen runt om på medelstark värme i smör. Krydda med flingsalt.

6 Strö laxkuberna över spagettin och servera tillsammans med resten av osten.