



Pasta med citron och fiskrom

Ingredienser 4 personer

300 g	torkad pasta
1 msk	olivolja
1 st	vitlösklyfta, hackad
0,5 msk	spansk peppar, hackad
2 tsk	citronskal, rivet
2 msk	pressad citron
1 dl	persilja, hackad
100 g	röd stenbitsrom eller annan rom

Tillbehör

3 msk	philadelphiaost light med gräslök
100 g	sallad, blandade salladsblad, gurka och tomat

Tillagning

Detta är en pastarätt som känns mycket lyxig i all sin enkelhet.

1. Koka pastan enligt beskrivningen på förpackningen.
2. Blanda olja, vitlök, chili, citronsaft, citronskal, persilja och romkorn i en skål.
3. Rör ner blandningen i den heta pastan.
4. Servera med en klick gräslöksost och en sallad.