



Pastasås med citron, rökt lax och dill

Ingredienser 4 personer

0,5 st	gul lök, liten
1 st	vitlösklyfta, stor
1 msk	olivolja
2 dl	lätt crème fraiche
2 dl	vatten
1,5 st	fiskbuljongtärning
0,5 st	citron, saft, pressad
1 krm	svartpepper, nymald
400 g	tagliatelle, färsk
200 g	rökt lax, skivad
1 dl	dill, hackad

Tillbehör

0,5 st gurka, urkärnad, hyvlad i strimlor

Tillagning

Både smaken och pastans gröna färg gör sig väldigt bra tillsammans med den rökta laxen.

1. Sätt på pastavattnet.
2. Skala och finhacka lök och vitlök. Fräs hacket ca 2 min i olja i en tjockbottnad kastrull.
3. Tillsätt creme fraiche och rör om. Späd med vattnet, lägg i buljongtärningarna och blanda tills såsen blir jämn och slät.
4. Rör ner pressad citron och låt sjuda 10 min. Smaka av med peppar.
5. Koka pastan enligt anvisning på förpackningen.
6. Strimla laxen. Lägg ner den i såsen och låt koka upp.
7. Häll såsen över pastan och lägg i hälften av dillen. Rör om försiktigt och strö sedan över resten av dillen. Servera genast, gärna tillsammans med ett glas vitt vin.