



Rucolasås

Ingredienser 4 personer

400 g	pasta, t ex orecchiette
300 g	kallrökt lax, skuren i kuber

Sås

4 st	schalottenlökar, finhackade
2 msk	smör, till stekning
1 dl	torrt vitt vin
3 dl	vispgrädde
1 st	vitlösklyfta
80 g	rucolasallad
0,5 tsk	salt
2 krm	vitpeppar

Garnering

ev rucolablad

Tillagning

En snabb rätt med mycket smak som känns festlig med laxen och smaken av rucolasalladen. Den går även att mixa i en matberedare men blir då lite grövre i konsistensen.

1. Koka pastan enligt anvisningen på paketet.
2. Sås: Fräs schalottenlöken i smöret över svag värme, men låt den inte få färg.
3. Tillsätt vitt vin, vispgrädde och pressa i vitlösklyftan. Låt koka ihop ca 5 minuter.
4. Kör den varma såsen tillsammans med rucolan i en mixer tills den är riktigt slät och grön. Smaka därefter av med salt och peppar.
5. Blanda såsen med den varma pastan och strö över laxkuberna. Garnera eventuellt med rucolablad