

Laxpasta med basilika och citron

Idag var det Tim som stod för middagen. Så skönt att komma hem och bli bjuden på middag efter en lång arbetsdag. Det var inte vilken middag som helst utan en supergod laxpasta som de lagat på hemkunskskapen. Så roligt att både Stella och Tim börjar intressera sig för mat.





Laxpasta med basilika och citron

4-5 personer

40 g purjolök

2 msk flytande smör

200 g crème fraiche, 34 %

1 dl A-fil

1 hönsbuljongtärning

1 msk flytande honung

300 g laxfilé

2 krm salt

2 krm svartpeppar

1-2 tsk basilika, fryst

4 tsk koncentrerad citronjuice

Gör så här: Skär purjolöken i tunna skivor. Värm en tjockbottnad kastrull på medelvärme. Tillsätt flytande smör och fräs purjolöken i 2-3 minuter. Tillsätt crème fraiche, A-fil, smulad buljongtärning och honung. Låt såsen koka upp.

Skär laxen i centimeterstora tärningar. Lägg i såsen och koka på svag värme 5-6 minuter. Krydda med salt, peppar, basilika och citronjuice.

Servera med färsk tagliatelle.