

Krämig laxpasta med sparriskräm

Hej i stugorna! Vill ni ha ett tips på en enkel och lyxig pastarätt till Kristi flygare? Då kommer ett här. Så vårigt och fräscht med lax, sparris och citron. Jag hade en halv färdig laxsida i frysen, så det var himla smidigt att bara tina och värma lite lätt. Köper alltid en stor och gör i ordning i ugnen. Sedan fryser jag det som blir över och använder till exempelvis pasta.

[? Här finns recept på en god laxsida med sesammarinad](#)



Krämig laxpasta med sparriskräm

4 portioner

300 g bandpasta (gärna bred)

400 g laxfilé

2 tsk olja, till stekning

Sparriskräm

1 knippe grön sparris

3 dl valfri matlagningsgrädde (jag föredrar Oatley iMat)

1/2 dl citronmeliss

1 dl babyspenat plus lite till servering (går även bra med rucola)

Salt

Nymalen svartpeppar



GÖR SÅ HÄR:

Koka pastan al dente enligt anvisningarna på förpackningen. Krydda laxen med salt och peppar och stek i stekpanna, cirka 4 minuter på varje sida.

Skölj sparrisen och bryt bort den nedre träiga delen. Skär i tunna strimlor med potatisskalare. Koka dem i grädden i 1–2 minuter, så de fortfarande har spänst. Tillsätt citronmeliss och babyspenat. Krydda med salt och peppar.

Vänd ner den avrunna pastan i sparriskrämen och lägg upp på tallrikar. Dra loss bitar av laxen och fördela på tallrikarna. Strö över lite extra babyspenat, krydda med salt och peppar och servera genast.

Receptet kommer ursprungligen från [Elle Mat och Vin](#), men jag har justerat efter min smak.