

Gravlaxpasta

Din favoritpasta blir svensk med lax, dill, honung och senap!



Ingredienser, 4 portioner

- 1 bit gravad lax, ca 200 g
- 300 g pasta
- 2 dl lätt crème fraiche
- 1 ½ msk svensk senap
- ½ msk honung
- 1 tsk pressad citron eller vinäger
- ½ dl hackad dill
- 1 krm nymald vitpeppar

Gör så här

Koka pastan. Skär laxen i tärningar. Blanda crème fraiche, senap, honung, citronsaft, dill och peppar i en kastrull. Låt koka upp. Rör ner laxen.

Servera till nykokt pasta.

Näringsvärden	Per portion inkl. tillbehör
Energi	455 kcal
Protein	22 g
Kolhydrat	61 g
Fett	13 g
