

Laxpasta med lime

sön, 26/01/2014 - 11:54 ☐ Gunilla Ödin

- [Veckans recept](#) [1]

Veckans mattips, v.1404

Fick tips om denna rätt av en mycket god vän i veckan och det var så himla gott och dessutom väldigt enkelt att göra. Tyvärr hade inte jag helt rätt ingredienser hemma, men med smaklökarna återställda gick det ändå att lösa. 😊

Laxpasta med lime

4 port (11 pp/port)

250 g färsk bandspagetti

400 g laxfilé

2 dl lätt crème fraiche

1/2 hönsbuljongtärning

1 msk flytande honung

rivt skal och pressad saft av en lime

en uns salt

nymald svartpeppar

Skär laxen i tärningar. Blanda crème fraiche, smulad buljongtärning, honung, skal och saft av lime i en kastrull. Låt såsen koka upp. Lägg i laxen, salta lätt och låt koka någon minut. Koka pastan. Servera med pastan och krydda med peppar. Servera gärna med vitlöksstekt squash eller spenat.

Låt smaka!!

Källa: [Recept Arla](#) [2]

Källa till webbadress: <http://xn--din-rna.se/blogg/laxpasta-med-lime>

Länkar:

[1] <http://xn--din-rna.se/category/artikelkategori/veckans-recept>

[2] <http://www.arla.se/recept/laxpasta-med-lime/>