

FETUCCINE MED GRØNTSAGER OG LAKS - 4 Personer



350-400G FETUCCINE
8-12 SKIVER FERSK LAKS
(½-¾ CM TYKKE)
3-4 NYE GULERØDDER
MED TOP
1 MELLEMLØG
1 FED HVIDLØG
1 HÅNDFULD RENSEDE
MARKCHAMPIGNONS
3-4 HÅNDFULDE FRISK
RENSSET SPINAT
2 DL HVIDVIN
1-2 DL PISKEFLØDE
OLIVENOLIE
SALT OG PEBER

GULERØDDER SKÆRES I TYKKE SKIVER PÅ SKRÅ. LØGET SKÆRES I 1 CM TYKKE HALVMÅNER. CHAMPIGNONS SKÆRES I KVARTE. HVIDLØGET HAKKES. GULERØDDER, LØG OG HVIDLØG SVITSES I LIDT OLIE OG EFTER ET PAR MIN. TILSÆTTES CHAMPIGNONERNE. EFTER ET PAR MIN MERE TILSÆTTES HVIDVINEN. RETTEN SIMRER VED SVAG VARME, MEN IKKE LÆNGERE END AT GULERØDDERNE BEVARER DERES SPRØDHED. SMAG TIL MED SALT OG PEBER.

SPINATEN VENDES I TIL DEN FALDER SAMMEN OG DER SPÆDES OP MED PISKEFLØDE OG KOGES 1 MIN.

PASTAEN KOGES AL DENTE. HÆLD VANDET FRA PASTAEN OG VEND LIDT OLIE I.

SERVER PORTIONSANRETTELSE PÅ MEGET VARME TALLERKNER.

FØRST PASTA, DEREFTER GRØNTSAGER OG FONDSAUCE OG TIL SIDST LAKSESKIVERNE. (LAKSEN ER RÅ, MEN I SÅ TYNDE SKIVER TILBEREDES DE AF VARMEN FRA GRØNTSAGERNE OG PASTAEN.)