LETTVINT LAKSEPASTA

3 KG PASTA (FULLKORN)

7 PK FROSNE ERTER

3 KG LAKS UTEN SKINN OG BEIN

7 BEGER LAKTOSEFRI CREME FRAICH

3 BUNTER GRESSLØK

SALT

PEPPER

1. KOK OPP EN STOR KJELE MED VANN OG KOK PASTAEN SOM ANVIST PÅ PAKKEN
2. SKJÆR LAKSEN I TO. SMØR ETT STEKEBRETT OG LEGG LAKSESTYKKENE PÅ. KRYDRE MED SALT OG PEPPER. STEKES I OVNEN PÅ 200 GRADER TIL LAKSEN ER FERDIG
3. NÅR DET GJENSTÅR ETT MINUTT AV KOKETIDEN PÅ PASTAEN HELLES ERTENE I KJELEN. LA ERTENE KOKE MED DET SISTE MINUTTET. HELL AV VANNET OG VEND INN CREME FRAICHEN
4. ANRETT PASTAEN I EN STOR BOLLE, DRYSS OVER FINHAKKET GRESSLØK. SERVER FISKEN VED SIDEN AV