

# Varmrøget laks med frisk pasta



Denne ret er både hurtig og nem at lave.

Den friske pasta med spinat er dejlig sammen med varmrøget laks og garneret med citronolie, små tomater og persille bliver det helt perfekt.

En helt simpel ret der bare smager fantastisk.

## Det skal du bruge til 4 pers.

4-6 stykker varmrøget laks  
1-2 pakker frisk pasta afh.  
af størrelse

3 spsk. citronolie

12 små tomater skiveskåret

1 håndfuld persille

Salt og peber

## Tilbehør

Evt. en kold sauce af creme fraiche med friske urter.

## Sådan gør du

Den varmrøget laks har sikkert været en tur i køleskabet, og skal derfor varmes forsigtig op, så den passer til den varme pasta.

Opvarm ovnen til 200°. Sæt en gryde med vand over til at koge den friske pasta i.

Vask tomater og skyl persillen. Skær tomaterne i skiver og hak persillen groft.

Læg den varmrøgede laks på skindsiden på et stykke bagepapir - flyt bagepapiret med laks over i et fad, og sæt det nederst i ovnen.

Kom den friske pasta i det kogende vand og kog den efter anvisningen på pakken. Når pastaen er kogt, hældes vandet fra. Pastaen vendes med citronolie og smages til med salt og peber.

Vend tomater og persille i. Pluk den varme laks i stykker og vend det hele et par gange. Pynt evt med et drys persille til sidst.

Retten kan evt. serveres evt. med en kold sauce.

Velbekomme

## KIG IND!

*Butikken er altid fyldt nemme færdigretter, delikatesser, fersk fisk og nyrøget fisk fra egne ovne.*

Atletikvej 19  
9230 Svenstrup J  
Tlf. 98 38 25 50



**SCHAK NIELSEN**  
RØGERI & GÅRDBUTIK

[www.schaknielsen.dk](http://www.schaknielsen.dk)