



Citronpasta med sesamstekt lax Foto: Ove Lindfors

Citronpasta med sesamstekt lax

Ett recept från Leva och bo

Ingredienser

4 portioner

Tillagning

Citronpasta:

- 1 msk citronskal, rivet
- 2 st citroner, saft från
- 1 dl olivolja
- 3 dl parmesanost, färskriven
- 1 kruka basilika, hackad
- 1 dl bladpersilja, hackad
- flingsalt
- nymald svartpeppar
- 400 g spaghetti, cirka

Till servering:

- 1-1,5 dl parmesanost, färskriven

Sesamstekt lax:

- 300 g färsk lax, cirka
- sesamfrö
- smör till stekning
- flingsalt

Svårare än så här behöver det inte vara att laga en fräsch pasta.

Här toppar jag den spagettin med sesamstekta laxkuber, men pastan kan även serveras utan lax.

1 Citronpastan:

Vispa ihop citronskal och -saft, olivolja, 2 dl av parmesanosten, basilika och persilja. Smaka av med salt och peppar.

2 Koka spagettin i lättsaltat

vatten men håll av kokvattnet ett par minuter före den kottid som anges på förpackningen.

3 Pastan ska vara mjuk utanpå men ha en hård kärna i mitten.

4 Håll tillbaka spagettin i grytan och blanda i såsen och resterande (cirka 1 dl) parmesanost. Vänd runt minst en minut för att pastan ska ta smak av såsen.

5 Laxen: Skär laxen i kuber och vänd dem i sesamfrö. Stek laxen runtom på medelstark värme i smör. Krydda med flingsalt.

6 Strö laxkuberna över spagettin och servera tillsammans med resten av osten.

Caroline Hofberg

redaktionen@alltommat.se