

## Farfalle al salmone

(4 personer)

350 g Barilla Farfalle

1.5 dl vispgrädde

20 g rökt lax

1 msk hackad persilja

1 msk hackad gräslök

skalet från en halv citron (fint skuret)

20 g smör

salt, peppar

Smält smöret i en vid stekpanna. Lägg ned den grovt skurna laxen och stek den i 1 minut på medelstark värme. Häll på grädden. Smaka av med lite salt och peppar. Tillsätt citronskalet och ta av stekpannan från plattan. Koka pastan i rikligt med saltat vatten, slå av vattnet och häll ned pastan i såsen. Hetta upp blandningen och garnera med gräslök och persilja. Servera och njut!

350 g Barilla Farfalle

150 g de crème fraîche liquide

20 g de saumon fumé

1 cuillerée à soupe de persil haché

1 cuillerée à soupe de ciboulette hachée

l'écorce d'un demi citron coupée en très fines tranches

sel, poivre

Faire fondre le beurre dans un poêle large et basse. Ajouter le saumon fumé grossièrement coupé, faire cuire une minute à feu modéré, puis ajouter la crème fraîche. Corriger en ajoutant un peu de sel et de poivre; ajouter l'écorce de citron et retirer du feu. Faire cuire les Farfalle dans un grande quantité d'eau salée, les égoutter et les verser dans la sauce. Faire épaissir la sauce et garnir avec la ciboulette et le persil.