



Pasta med spinatsauce og laks

Du kan sagtens erstatte laksen med stegt kyllingebryst. Begge versioner går rigtig godt sammen med en intens hvidvin til, fx af Chardonnay-druen.

Opskrift af: Cecilia Martinez Søndergaard

Tilberedningstid: 25 minutter

Antal personer: 4

Ingredienser

- 400-500 g båndpasta ([pasta kan købes her](#))
- 350 g friske spinatblade
- 2 dl madlavningsfløde
- Salt og peber (evt. hvidpeber)
- 1 knivspids stødt muskat
- 50 g revet parmesanost
- 4 laksesteaks
- Nogle dråber citron
- Olivenolie
- Havsalt

Tilbehør: evt. mere revet parmesanost og måske nogle cherrytomater "on the side".



Til denne ret anbefaler vi



Murphy-Goode Chardonnay

Murphy-Goode Winery

Californien, USA

Varenr. 6445236



Murphy-Goode Chardonnay

Murphy-Goode Winery

Californien, USA

Varenr. 6445236



**Champagne Carte d'Or
Empreinte Brut**

Champagne Doyard-Mahé

Champagne, Frankrig

Varenr. 1177636



Pinot Gris Tradition

Vins Sipp Mack

Alsace, Frankrig

Varenr. 1524436



Fremgangsmåde

Kog pastaen som anvist på pakken.

Vask spinatbladene grundigt og damp dem i meget lidt vand i en gryde i nogle få minutter, indtil bladene er faldet sammen. Dræn vandet fra. Klip spinatbladene groft - direkte ned i gryden. Kom madlavningsfløde, salt, peber, muskat og parmesanost i, og varm op til kogepunktet. Lad simre i 3-4 minutter, mens du rører i saucen.

Varm olivenolien op i en stege- eller grillpande og steg laksesteaks i ca. 3 min på hver side,



afhængigt af tykkelsen. Drys dem med havsalt og dryp lidt citron på.

Servér pastaen med spinatsaucen, et drys revet parmesanost og laksesteaks ved siden af.