



Penne panna e salmon (Pasta med fløte og røkelaks)

Ingredienser

- ♥ 400 g penne (pastarør)
- ♥ 30 g smør
- ♥ 2 ss olivenolje
- ♥ 2 sjalottløk
- ♥ 1,5 dl hvitvin
- ♥ 2 dl kremfløte
- ♥ 250 g røkelaks
- ♥ 2 ss kapers (i olivenolje, se tips)
- ♥ 1 sitron
- ♥ 1 bunt frisk dill
- ♥ kvernet salt og pepper
- ♥ revet parmesan



Fremgangsmåte

Start med å koke penne i rikelig med saltet vann, som anviset på pakningen.

Mens pastaen koker, kan du starte på sausen. Ha smør og olivenolje i en buffetgryte (eller stor stekepanne). Tilsett fint hakket sjalottløk. La løken steke på middels varme i et par minutter til den blir blank og myk.

Tilsett hvitvin. La dette småkoke i noen minutter til du ser at hvitvinen har kokt inn til omtrent det halve.

Tilsett kremfløte.

Når pastaen er nesten ferdig kokt, løfter du den over i gryten. Vend om. Tilsett litt av pastavannet (start med ca. 1 dl, og tilpass deretter mengden til du får passe tykkelsen på sausen). La pastaen småkoke i fløtesausen til den er al dente.

Ta gryten av platen. Skjær røkelaks i små biter. Ha dette i gryten. Tilsett også kapers, fint revet sitronskall og frisk dill. Kvern over salt og pepper.

Vend om og pastaretten er klar! Dryss gjerne revet parmesan over før servering.

Tips

♥ Pass på at du ikke heller ut alt pastavannet når pastaen er ferdig kokt. Det er litt stivelse i pastavannet som gir fylde til fløtesausen. Tilsett litt om gangen til du får en passe tykk saus.

♥ La pasta koke ferdig i fløtesausen det siste minuttet. Det følger jo av tittelen at det helst skal være *penne* (pastarør) i denne retten, men smaken blir jo helt den samme selv om du skulle bruke pasta med annen fasong.

♥ Det er meningen at gryten skal tas av platen før man vender inn røkelaksbitene. Laksebitene skal altså ikke koke sammen med sausen, men bare bli lett varmet opp ved at de vendes inn i pastaretten helt til slutt.

♥ Jeg har her brukt kapers i olivenolje, som gir veldig god smak. Får du ikke tak i dette, kan du også bruke kapers i lake, men la de renne godt av seg før du vender dem inn i pastaretten.

♥ Det finnes vel en regel om at man ikke har revet parmesan på pastarett med fisk, men det er ikke noe jeg har tenkt å bry meg om... Jeg synes det er kjempegodt med masse revet parmesan på denne retten! ☺

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/penne-panna-e-salmone-pasta-med-flote-og-rokelaks>