Kremostpasta med urter og laks



Ingredienser

Kremostpasta med urter:
♥ 3 ss smør
♥ 3 ss hvetemel
♥ 6 dl melk
♥ 375 g kremost med urter (se tips)
♥ 1 ss flytende honning
♥ 1 ts hvitvinseddik
♥ flaksalt
♥ 500 g linguine eller spagetti (se tips)

Stekt laksefilet:
♥ 2 ss smør
♥ 4 laksefilet (500 g)
♥ kvernet salt og pepper
♥ litt kruspersille

Fremgangsmåte

Kremostpasta med urter:
Ha smør og hvetemel i en mellomstor kjele. Varm opp på middels varme slik at smøret smelter og bland sammen til en jevning. Spe gradvis med melken mens du rører og gir sausen et oppkok, slik at du får en tykk hvit saus.

Ta kjelen av platen og tilsett kremost. Rør til kremosten har smeltet. Smak til sausen med litt honning, hvitvinseddik og salt. Det er meningen at sausen skal være tykk i konsistensen.

Kok pastaen al dente i kokende vann som anvist på pakningen. Løft pastaen ut av pastavannet og over i kjelen med kremostsausen. Det gjør ikke noe om litt av pastavannet følger med.

Vend pastaen sammen med kremostsauen. Juster eventuelt tykkelsen på sausen ved å tilsette litt ekstra pastavann.

Stekt laksefilet:
Smelt smøret i en stekepanne. Legg laksefilet i pannen og kvern over salt og pepper. Stek laksefiletene i et par minutter på hver side. Øs smøret over fisken med en skje under stekingen.

Ta pannen av varmen mens laksen fortsatt er litt rosa inni. La laksefiletene hvile i et par minutter før servering.

Servering:
Legg kremostpasta på tallerkenen og legg stekt laksefilet oppå pastaen.

Kvern over litt ekstra salt og pepper. Pynt med et dryss kruspersille.

Tips

♥ Jeg brukte her 3 pk kremost chimichurri (à 125 gram), som inneholder litt chili i tillegg til urter og hvitløk. Det går fint å bruke vanlig kremost med urter.

♥ Alle varianter pasta kan brukes til å lage kremostpasta. Jeg brukte her *linguine* (tynne båndspagetti).

♥ Merk at denne kremostpastaen blir nokså mektig. Dersom du ønsker en lettere versjon, kan du redusere mengden kremostsaus og i stedet spe den ut med pastavann så den blir tynnere og drøyere i konsistensen. Kremostpastaen blir da mindre kremete, men fortsatt smakfull.

♥ Kremostpastaen blir tykkere hvis den blir stående fordi sausen da trekker inn i pastaen. Du kan da spe den ut med litt mer pastavann når du varmer den opp på nytt.

♥ Vær nøye på at du ikke oversteker laksefiletene. Jeg liker å steke laksen helt til slutt slik at fisken er saftig, varm og myk inni ved servering.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/kremostpasta-med-urter-og-laks