

Laks i Flødesovs ala Anton

200g fersk laks

400g pasta

3 stk gullerøder

200g champinon

150g spinat blade

250ml fløde

1 tsk salt

1 tsk pepper

1 tsk citron

5 pryp tabasco

Persille til pynt



Laksen tilberedes ved at dampe den i en gryde m. vand - Laksen skal ikke ned i vandet - men stå på en tallerken i dampen - ca. 5-10 min alt efter hvor tyk laksen er.

Sæt vand over til pasta. Og tilbered pastaen .

Skræl og riv gullerøderne. Vask og snit champion i tynde skiver.

Champinon steges let i en gryde m. lidt smør eller magerine. Tilsæt gullerøderne og spinat bladene.

Lad det smire nogle minutter.

I en skål blandes fløde, citron, salt og pepper og tabasco.

Dette blandes sammen i gryden m. champion, gullerøder og spinat.

Pasta og Laks tilsættes.

Varmes kort op.

Serveres i dyb tallerken, eller skål, med lidt persille på toppen :-)