

VARMRÄTT - STEKT LAX & LJUMMEN SALLAD MED FYLLD PASTA OCH MOZZARELLA

För 6 personer

6 bitar lax á 150 g

2 paket färsk fylld pasta med smak

400g körsbärstomater

3 avokado

3 mozzarellaostar (á125g)

1,5 shalottenlök

2 krukor färsk basilika

2 vitlöksklyftor

2 – 3 msk balsamvinäger (gärna vit)

1 citron (juice + skal av 1)

1 tsk socker

1,5 påse ruccola

Olivolja

Salt & Peppar

Chilisås

4 dl lätt crème fraiche

4-6 msk sweet chilisås

Saften av 2 lime

1. Skär tomaterna på mitten. Dela och kärna ur avokadon. Skär mozzarella och avokado i 2 cm stora bitar. Skala och skiva schalottenlöken fint. Finhacka basilikan.
2. Skala och finhacka vitlöken. Rör ihop 1 dl olja, vinäger, citronjuice + skal, vitlök, socker, 1 tsk salt och 1 krm peppar. Blanda dressingen med grönsakerna, mozzarellan och basilikan.
3. Koka pastan enligt anvisning på förpackningen. Häll av och lägg upp pastan på ett stort fat tillsammans med grönsaker, mozzarella och ruccola.
4. Salta och peppra laxen. Stek laxen ca 3 minuter på var sida.
5. Blanda såsen. Creme fraiche med sweet chilisås och saften av lime.