

Pastasalat med æg og varmrøget laks

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Kog pastaen i letsaltet vand efter anvisning på pakken. Hæld vandet fra pastaen og skyl med koldt vand. Kog æggene hårde, det tager ca. 9 minutter. Rens forårsløgene og skær dem i tynde skiver. Rør creme fraiche, sennep, forårsløg og de hakkede krydderurter sammen. Smag til med citronsaft, salt og peber. Hak æggene groft og pil den varmrøgede laks i mindre stykker. Vend pastaen i dressingen og pynt med laks, æg og friske krydderurter.

Ingredienser

150 g pasta, makaroni (ca. 320 g kogt makaroni)

4 æg

1 bdt. forårsløg

3/4 dl creme fraiche 5%

1 spsk. sennep

4 spsk. hakket dild og purløg

1 citron

Salt og peber

350 g varmrøget laks