

OPSKRIFTER / RAVIOLI CON SALMONE



Printvenlig PDF

Ravioli con salmone

Steg lakse stykkerne på panden eller i ovn. Svits først asparges i olien og så babyspinaten sammen. Hæld fløde ved og lad saucen stå og simre på blusset, mens du koger pastaen. Vend den kogte pasta i saucen på panden og server retten med laksen. Pynt med dild.

Ingredienser

- 2 pk. Ravioli ost og spinat
- 250 g grønne asparges
- 100 g baby spinat
- 1/4 l fløde
- 225 g lakse stykker
- Salt og groftkværnet peber
- Dild