

PASTA MED TORSK

Nem og dejlig pastaret med en lækker creme af ricotta-ost, avocado, friskpresset hvidløg og et hint af citron. Pastaen serveres med et stykke sprødstegt torsk, der passer fantastisk godt til den cremede ret.

•

Til

- 1 avocado (moden)
- 100 g ricotta
- 1 fed hvidløg
- citronsaft
- salt
- peber
- 200 g spaghetti
- 2 torskefileter (eller laks)
- 2 spsk mel
- olie
- smør
- evt. basilikum

Kom avocadoen i en skål sammen med ricotta, presset hvidløg, lidt citronsaft, salt og peber. Mos det sammen med en gaffel eller med en stavblender.

Kog pastaen, til den er al dente, og hæld vandet fra. Vend avocado- og ricottacremen i pastaen.

Vend torskefileterne i en blanding af mel og lidt salt og peber. Steg dem på en varm pande i en blanding af smør og olie. Vend fileterne, og sluk for komfuret, når torsken er næsten helt hvid. Lad dem stege videre ganske kort, og læg dem så til side 2-3 minutter.

Server pastaen med torsken ovenpå. Krydr med lidt salt og peber, og pynt evt. med lidt basilikum.

