



Pasta med rucola-pesto og varmrøget laks

Den hjemmelavede rucola-pesto har en dejlig frisk smag og giver retten et personligt præg. En oplagt ret når veninderne skal forkæles.



Bedøm opskrift



30 min



Apr – Okt



Lav på laktose

Ingredienser

4 pers.

Rucola-pesto med peberfrugt

1 udkernet, rød peberfrugt

50 g rucola (ca ½ bakke)

½ dl ristede pinjekerner

1 spsk reven skal af ubehandlet citron

1 fed knust hvidløg

2 spsk varmt vand

½ dl olivenolie

350 g penne eller anden pasta

300 g varmrøget laks

Persille

Opskrift og styling: Vibeke Lehn

Foto Henrik Freek

Tilberedning

- 1 Gril peberfrugten under ovngrillen til skindet er mørkt og blistret, afkøl og pil skindet af peberfrugten.
- 2 Blend peberfrugt, rucola, pinjekerner, citronskal og hvidløg. Tilsæt lidt varm vand og olivenolie og blend til en sauce af passende konsistens, som smages til med salt og peber.
- 3 Kog pastaen efter anvisningen på pakningen, afdryp og vend den med pestoen. Pluk laksen i lidt grove flager, bland dem i retten med let hånd og server.

