

# Laks med pasta, pesto og æble

4 pers.

**Mors Mad**

mad.winther.nu



## Beskrivelse

Kog spaghettien efter anvisningen på pakken. Steg laksefileterne i lidt olie på en varm pande til de er gyldne ca. 4–5 minutter på hver side. Krydr med salt og peber.

Skær æblerne i tynde både.

Hæld spaghettien i et dørs slag og lad den dryppe af. Kom den i en skål og vend pesto i pastaen. Anret pastaen på 4 tallerkner. Del laksefileterne i store tern. Fordel laks og æbler på spaghettien og pynt med basilikumblade. Server med det samme.

## Ingredienser

400 g spaghetti

4 laksefileter

2 røde æbler, f. eks. Pink lady

50 g grøn pesto

olie til stegning

salt og peber

Pynt: Basilikum