

# Røget forel med spaghetti

4 pers.

**Mors Mad**

mad.winther.nu



## Beskrivelse

Kog spaghettien som angivet på emballagen og hæld den til afdrypning i en sigte. Gulerødderne skrælles og skæres i skiver. Forårsløgene skæres i ringe. Varm olien på en pande og svits gulerødder og forårsløg heri i et par minutter. Tilsæt hakket persille og dryp citronsaft over. Krydr med salt og peber. Del forel-fileten i mindre stykker og vend dem sammen med grønsagerne og spaghettien. Servér med brød.

## Ingredienser

320 g spaghetti

1 spsk. olie

4 gulerødder

2 bdt. forårsløg

4 spsk. persille

saft af ½ citron

salt

peber

300 g røget forel-filet