

Recept I Simons Panna

Pastadeg

200 g Vetemjöl
200 g Durumvete
4 Ägg
3 äggulor

Blanda alla ingredienser i en bakmaskin 5 minuter eller knåda för hand ca 10 minuter. Låt vila under bunke minst 15 minuter. Pastadeg går att spara någon dag, men tappar färgen så småningom och blir grå. Bäst är alltid att ha en färsk pastadeg. Kör pastadegen genom pastamaskinen med lite mjöl till önskad tjocklek eller kavla ut för hand.

Lax:

400g bitar av lax
1 huvud broccoli
½ pkt gröna bönor
½ pkt cocktailtomater
8 st medelstora champinjoner
1 st fänkål

Strimla alla grönsaker och stek i panna försiktigt i kallpressad citronolja av hög kvalitet
Tillsätt laxen och stek med
Vänd ner den kokta pastan på slutet, salta och peppra.
Servera på fat med riven dill och lagrad parmesan på toppen.