## Laks og pasta i ostesaus

300 g pasta
2 gulrøtter
4 laksefileter à 125 g
salt
pepper
100 g bacon
125 g kremost med urter
noen småtomater

**Laks:**

1. Sett stekeovnen på 180 grader
2. Smør en ildfast form med litt olje.
3. Legg fiskefiletene i den ildfaste forma og dryss salt og pepper over.
4. Stekes i 10-12 minutter.
5. Flak opp den ferdige laksen med to gafler.

**Pasta:**

1. Kok opp 2 l vatn og 2 ts salt i ein kasserolle
2. Mål opp pasta og kok denne etter anvisning på pakken.
3. La gulrøttene koke sammen med pastaen de siste 3 minuttene
4. Ta vare på 3 dl av kokevannet. Det trenger du til pastasausen.
5. Hell pasta og gulrotterninger over i et dørslag og la det renne av.

**Gulrot:**

1 . Skrell gulrøttene og del dem i terninger som er ca. 1/2 x 1/2 cm.
2. La gulrøttene koke sammen med pastaen de siste 3 minuttene

**Bacon:**

1. Steik bacon på medium varme i en stekepanne til det blir gyllenbrunt.
2. Legg det over på tørkepapir slik at overflødig fett kan renne av og det beholder sprøheten.

**Saus:**

1. Ha ca. 2 dl av kokevannet til pastaen tilbake i den nå tomme pastakasserollen.
2. Rør ut kremosten og tilsett eventuelt litt mer salt og pepper dersom du føler det behøves.
3. Kok sausen i 1 min. Kjennes sausen litt for tykk ut, rører du inn litt mer av kokevannet.

**Til slutt**

Del opp tomatene i mindre biter og. Bland alle ingrediensene forsiktig sammen.