PASTARET MED RØGET HELLEFISK

PASTARET MED RØGET HELLEFISK OG PARMESAN

250 g. frisk grøn båndpasta
200 g. røget hellefisk
1 ds. tun i vand
250 g. champignon/østershatte
15 g. smør
5 tomater
1½ dl. creme fraiche 18%
1 dl. sødmælk
2 æg
75 g. frisk reven parmesan
1 bdt. persille
1 fed hvidløg
salt og peber

Kog pastaen al dente (frisk pasta 1-2 minutter eller se på pakken). Læg halvdelen i et smurt ildfast fad. Skær hellefisken i tynde strimler, og dræn tunfisken for vand. Fordel de to slags fisk over pastaen. Kom så resten af pastaen hen over fisken. Svits de rensede og strimlede svampe i smørret. Skær tomaterne i fine skiver og fordel dem over pastaen, derpå fordeles svampene. Bland creme fraichen, æg, parmesanost, mælk, hakket persille og det pressede hvidløg sammen. Krydr med salt og peber. Hæld massen over retten, og bag den i en 200 grader varm ovn i ca. 30 minutter.