Laks og pasta i ostesaus

**Du trenger:**

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

 **Slik gjør du:**

1. Sett stekeovnen på 180 grader og smør en ildfast form med litt olje.

1. Kok pastaen i godt saltet vann etter anvisning på pakken.
2. Skrell gulrøttene og del dem i terninger som er ca. 1/2 x 1/2 cm. La dem koke sammen med pastaen de siste 3 minuttene. Hell pasta og gulrotterninger over i et dørslag og la det renne av. *Ta vare på litt av kokevannet. Det trenger du til pastasausen.*
3. Mens pastaen koker, drysser du salt og pepper over fiskefiletene og legger dem i den ildfaste forma. Stekes i 10-12 minutter.
4. Steik bacon på medium varme i en stekepanne til det blir gyllenbrunt. Legg det over på tørkepapir slik at overflødig fett kan renne av og det beholder sprøheten.
5. Ha ca. 2 dl av kokevannet til pastaen tilbake i den nå tomme pastakasserollen. Rør ut kremosten og tilsett eventuelt litt mer salt og pepper dersom du føler det behøves. Kjennes sausen litt for tykk ut, rører du inn litt mer av kokevannet. Rør så inn den ferdigkokte pastaen og gulrotterningene.
6. Del opp tomatene i mindre biter og flak opp den ferdige laksen. Bland alle ingrediensene forsiktig sammen