



Um Leila's pasta with salmon



5x



Cooking Time 5 mins



Preparation Time 10 mins

- 8 Kiri square portions
- 300g angel hair pasta
- 6 slices of smoked salmon
- 2 tablespoons semi-skimmed milk
- 4 thin slices of white French baguette
- 2 tablespoons of fresh dill (chopped)
- White pepper to taste
- 1 lemon quartered (for garnish)



1 Mix the Kiri squares and the milk in a blender.



2 Add the blended mix to the cooked pasta.



3 Stir the pasta over heat and season it with pepper.



4 Divide into 4 plates with salmon slices on top.

Chef's tip: Slice some bread and toast it. Spread 2 Kiri squares on them and serve with the pasta.





المعكرونة بسمك السلمون من أم ليلي

مدة التحضير 10 دقائق



مدة الطهو 5 دقائق



5 أشخاص



- 8 مربعات كيري
- 300 غ من الباستا الرفيعة جداً المسلوقة والمصفأة
- 6 شرائح من السلمون المدخن
- 6 ملعقتان كبيرتان من الحليب القليل الدسم
- 4 شرائح صغيرة من الخبز الفرنسي الأبيض

- 2 ملعقتان من الشبت الطازج المفروم
- 1 فلفل أبيض، حسب الرغبة
- 1 حبة ليمون حامض، مقطعة إلى أرباع للزينة



4

يُقسّم المزيج على 4 صحنون وتوضع فوقه شرائح السلمون.



3

يحرّك المزيج ويُسخّن ويُضاف الفلفل.



2

يُضاف الخليط إلى الباستا.



1

تُخلط مربعات جبنة كيري والحليب في الخليط.

نصيحة الشيف: تُقطع شرائح الخبز وتُحمّص على الجانبين ويُدهن مرتعان من جبنة كيري على الخبز.

