

Lakselasagne

Opskrift til 6 personer

Forberedelsestid

45 minutter

Tilberedelsestid

30-40 minutter

Samlet tid

80 minutter

Ingredienser

Tomatsauce

- lidt olie
- 3 fed hvidløg
- 1 dåse hakket tomat
- 2 stk. oregano
- salt og peber
- 1 spsk. balsamico
- 1 nip chilipulver

Spinat-ostesauce

- 2 skalotteløg
- lidt olivenolie
- 400 g frossen spinat
- 1 økologisk citron
- 1 dl hvidvin
- 1/2 tsk. revet muskatnød
- 150 g parmesanost
- salt & peber
- 2 dl fløde

Desuden

- 450 g fersk laks
- 10-12 lasagneplader
- 100 g revet mozzarella til toppen

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 200 grader varmluft
2. Start så med at lave din tomatsauce ved at komme olien i en gryde og rive hvidløg herved i.
3. Kom resten af ingredienserne her i og rør rundt, smag til med ekstra salt, peber, chili og måske et nip sukker.

4. Lav så din spiant-ostesauce ved at hakke løg fint
5. Kom olie og de hakkede løg i en gryde og rør til løgene er bløde og gennemsigtige
6. Kom så spinaten ved og varm op til spinaten er blød
7. Riv citronskallen herved og kom hvidvin, muskatnød, revet parmesanost og fløde ved. Smag til med salt og peber.
8. Klargør din laks ved at fjerne skindet og skære den i tynde strimler
9. Saml din lasagne, start med et lag spinatsauce, så et lag laks, tomatsauce og plader. Gentag til du har brugt det hele. Slut med et lag sauce
10. Bag lasagnen i ovnen i 30-40 minutter til pladerne er bløde. Efter 20 minutters tid tilsættes revet mozzarella til toppen