

Svampelasagne med spinat

Opskrift til 6 gode stykker

Forberedelsestid

30 minutter

Tilberedelsestid

40 minutter

Samlet tid

70 minutters tid.

Ingredienser

Sauce

- 400 g champignon eller anden type svampe
- 1 rødløg eller almindelig løg
- 4 store fed hvidløg
- 30 g smør
- 150 g frisk spinat
- 2 dl hvidvin
- 2 dl fløde
- 1 øko citron (skallen)
- godt med salt og peber

Mornaysauce

- 40 g smør
- 3 små spsk. mel
- 2 dl mælk
- 2 dl vand
- 100 g revet ost (mozzarella)
- 1/2 tsk. salt, lidt peber og 1/2 tsk. revet muskatnød

Andet

- Lasagneplader
- frisk timian som pynt

Sådan gør du

SAUCE:

1. Skyl og snit champignon i mindre stykker, hak rødløg og hvidløg fint.
2. Kom smør i en dyb pande eller wok og svits ovenstående af til det bliver blødt og falder let sammen.
3. Skyl spinat og kom ved, så også det falder let sammen

4. Kom så hvidvin ved og lad det simre i 5 minutters tid, tæt imens ovnen på 200 grader varmluft.
5. Hæld fløden ved og smag til med citronskal, salt og peber.

MONAYSAUCE:

1. Kom smør på en pande og lad det smelte
2. Kom mel ved og pisk til det er en klump
3. Hæld væsken ved lidt efter lidt, mens du pisker. Så det opløses uden at lave klumper
4. Når alt er rørt sammen til en sauce, kommes den revne ost ved. Rør rundt til osten smelter
5. Smag til med salt, peber og muskatnød (jeg river selv nøden)

SAMLE, SAMLE, SAMLE

1. Nu skal din lasagne samles: tag et ovnfast fad frem. Start med at komme svampesaucen i bunden.
2. Kom så et lag plader.
3. Kom så mornaysaucen på.
4. Gentag et lag mere af hver, lad mornaysaucen være det sidste lag.
5. Kom ind i ovnen og bag 35-40 minutter, til pladerne begynder at være bløde og lasagnen er gylden på toppen.
6. Server evt. med friske krydderurter