



bild saknas

- ▮ 4 port
- ▮ Övrigt, Huvudrätt, Lättlagat, Vegetariska

CHILICANNEOLI

Ingredienser ▮

250 g keso (*KESO chilli*)
 2 dl ost, riven (*tex riven hushållst*)
 12 st lasagneplattor
(förkocka ej färska)
 1 st lök, gul
 1 burk tomater, krossade
 2 klyftor vitlök
 1 msk råsocker (*eller vanligt socker*)
 1 tsk salt
 1 tsk paprikapulver
 1 krm svartpeppar, grovm.
 1 tärning buljong, grönsak

Gör så här ▮

Sätt ugnen på 200°. Koka upp lättsaltat vatten i en stor kastrull. Koka lasagne-plattorna, några i taget, ca 4 min. Ta upp dem försiktigt och klicka 1 msk cottage cheese på varje platta, rulla ihop och lägg i en ugnssäker form. Skala och hacka löken. Lägg lök, krossade tomater, pressad vitlök, socker, salt och kryddor i en matberedare. Mixa såsen slät. Häll tomatsåsen i en kastrull tillsammans med buljongtärningen. Låt koka upp under omrörning. Häll såsen över pastarullarna. Strö över osten. Gratinera i ugnen 20-25 min. Servera med en grönsallad.