

inköpslistan.se

Av: Tore

4 port

Övrigt, Huvudrätt, Lättlagat, Vegetariska

CHILICANNEOLI

Ingredienser

250 g keso *(KESO chilli)*
2 dl ost, riven *(tex riven hushållost)*
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 200º. 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.