

inköpslistan.se

Av: Hedman

- 4 port
- Fisk, Huvudrätt, Lättlagat, Fest

FISKLASAGNE

Ingredienser

400 g torskfile
9 st lasagneplattor *(de som behövs)*
2,5 st lök, gul
1 burk tomater, krossade
1 msk chilisås
1 tärning buljong, fisk
1 tsk salt *(smaksätt)*
1 tsk svartpeppar *(smaksätt)*
1 tsk timjan *(smaksätt)*

ostsås

2 dl creme fraiche
1 dl vispgrädde
1 dl mjukost *(stark)*

Gör så här

sätt på ugnen 175 grader.
fräs hackad lök och bitar av fisken . Tillsätt tomater, chilisås, buljongtärning och kryddor. Låt sjuda i ca 10 min och smaka av. Smält osten i gräddeen och rör i creme fraiche. Bottna en smord form med lasangeplattor och tomatfisksås i två lager. Täck med ostsåsen. Grädda i 175 grader i 40 minuter.