

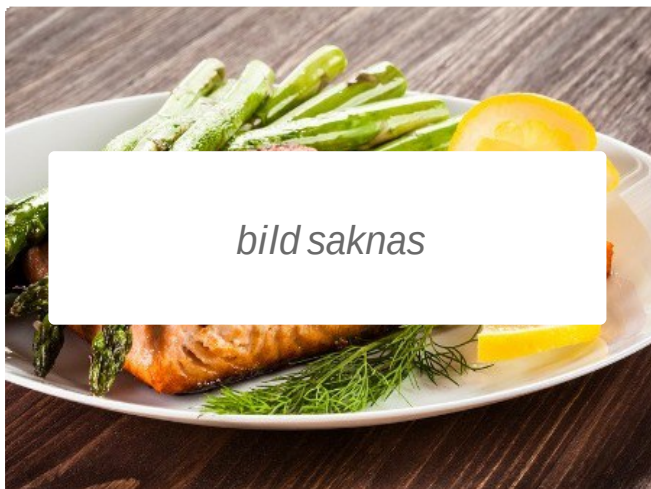


bild saknas

- ▮ 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 grädden 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.