

inköpslistan.se

Av: Emelie Pauli

- 4 port
- Grönsaker, Huvudrätt, Budget, Lättlagat, Vegetariska, Pasta

LASAGNE MED CHILI, KESO OCH BLADSPENAT

Ingredienser

800 g bladspenat
2 burkar pastasås *(chili à 400g)*
1 tsk salt
2 krm svartpeppar
500 g keso, mini
10 st lasagneplattor
60 g ost, riven
4 st sallad

Gör så här

Tina spenaten och krama ur vattnet.

Sätt ugnen på 225°C.

Blanda pastasåsen med bladspenat och koka 2-3 minuter. Krydda med salt och peppar.

Ta från värmen och rör ner keso.

Varva tomatröran med lasagneplattorna i en smord ugnssäker form (ca 25 x 30 cm, för 4 port), börja och avsluta med ett tunt lager röra. Toppa med riven ost. Tillaga mitt i ugnen ca 30 minuter.

Servera lasagnen med sallad.