



bild saknas

- ▮ 4 port
- ▮ Grönsaker, Huvudrätt, Budget, Lättlagat

LASAGNE MED SPENAT OCH TOMAT

Ingredienser ▮

9 st lasangeplattor (*ca*)
 2,5 dl mjölk, mellan
 3 dl ost, riven
 250 g spenat (*frys*)
 250 g keso
 1/2 krm muskotnöt
 1 tsk salt
 1 krm svartpeppar
 1 tsk oregano (*eller basilika*)
 2 st lök, gul
 2 klyftor vitlök
 1 burk tomater, krossade

Gör så här ▮

Sås 1:

Tina spenaten och krama ur vätskan. Fräs i lite smör och krydda med muskot och hälften av saltet och pepparn. Tag av plattan och blanda först i keson och sedan 2 dl av den rivna osten.

Sås 2:

Hacka lök och vitlök. Fräs i lite olja och tillsätt krossade tomater, örtekryddan samt andra hälften av saltet och pepparn. Låt koka i 10-15 min under lock.

Lasagne:

Välj en ugnssäker form som rymmer ca 3 lasagneplattor. Bred ut hälften av sås 1 i botten och lägg på 3 plattor. Fortsätt sedan med hälften av sås 2, 3 plattor, resten av sås 1, 3 plattor och sist resten av sås 2. Strö över 1 dl riven ost och häll över mjölken.

Grädda vid 200°C i 30-35 minuter.

Tips:

Det funkar utmärkt att göra flerdubbel sats i långpanna och stoppa portionsbitar i frysen.