

inköpslistan.se

Av: Lena

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 *(fryst)*
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, örtkryddan 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.