inköpslistan.se

Av: Malin Båtmästar

- 4 port
- Fisk, Huvudrätt, Pasta, Vardag, I ugn

TONFISKLASAGNE MED OSTSÅS

Det skall vara en ordentlig ostsås med, annars är det ju ingen lasagne.

Ingredienser

1 st lök, gul
1 burk tomater, krossade
1 msk tomatpuré
1 dl vatten
2 burkar tonfisk i vatten
1 tärning buljong, grönsak
salt
svartpeppar
dill
lasagneplattor

Ostsås

50 g smör
3 msk vetemjöl
5 dl mjölk
50 g ost, riven
salt
vitpeppar
1 nypa muskotnöt *(kan uteslutas)*

Gör så här

1. Sätt ugnen på 200°.

2. Skala och finhacka löken. Fräs i olja i en liten kastrull, tillsätt tomatpuré och låt det fräsa med en stund.

3. Häll på tomatkross och litet vatten. Tillsätt buljongtärning. Låt puttra ihop en stund.

4. Tillsätt sedan tonfisk som du smulat sönder ifall de är i stora bitar.

5. Ta av värmen och smaka av såsen med salt, peppar och torkad dill.

Gör ostsåsen

6. Smält smör tillsammans med mjölet i en kastrull, häll på mjölk litet i taget under kraftig vispning. Ha inte på för hög värme, såsen bränns lätt vid. Det krävs lite övning för att få till en bra bechamelsås.

7. Rör ner osten i såsen och smaksätt med salt, vitpeppar och ev. muskot. Ställ åt sidan.

8. Smörj en ugnsform. Varva ostsås, lasagneplattor och tonfisksås i formen. Börja och sluta med ett lager ostsås. Strö riven ost ovanpå.

9. rädda i ugnen ca 30 minuter, tills den fått fin färg. Låt svalna en stund innan ni hugger in.