



Fisklasagne

Ingredienser

500 g sejfiléer
0,5 tsk salt
1 krm svartpeppar

Tomatsås

0,5 st purjolök
1 msk smör
400 g tomater, krossade
0,5 msk dillfrö
1 st höns- el fiskbuljongtärning

Ostsås

5 dl kelda ostsås
1 dl västerbottensost, + 1 dl, riven
200 g lasagneplattor, färska

Tillagning

En krämig och saftig lasagne som får en lätt smak av kräfta från dillfrö och tomat. Lasagnen kan förberedas något innan den gratineras. Med varma såser är lasagnen klar på 20 min. Förbereds den och ställs kallt tar det något längre tid. Beräkna ca 30 min innan den är helt genomgräddad.

1. Tomatsås: Skölj purjolöken och skiva den tunt. Hetta upp smör i en kastrull och fräs löken mjuk utan att den tar färg. Tillsätt krossad tomat, dillfrö och buljongtärning. Koka upp och sjud ca 5 min.

2. Ostsås: Häll upp ostsåserna i en kastrull. Koka upp under omrörning. Tillsätt 1 dl västerbottensost och rör tills den smält. Dra kastrullen åt sidan.

3. Häll lite av ostsåsen i botten av en ugnssäker form. Täck med ett lager lasagneplattor. Fördela hälften av tomatsåsen över. Lägg hälften av de tinade filéerna över, lite ostsås, lasagneplattor o s v.

4. Avsluta med lasagneplattor och ostsås överst. Strö över 1 dl riven ost och gratinera i mitten av ugnen ca 20 min. Servera genast med sallad.