



Kyckling- och squashlasagne

Ingredienser 4 personer

4 st	kycklingfiléer, (300 g)
2 st	squash, (ca 500 g)
1 tsk	olivolja, + 1 tsk
3 msk	pesto
1 tsk	salt, + 0,5 tsk
1 krm	nymald svartpeppar
1 paket	tomatsoppa, Kelda, (500 g)
1 paket	färska lasagneplattor, (250 g)
1 dl	riven ost, 17 %
100 g	rucolasallad

Tillagning

Lättlagad lasagne med kyckling och färdig tomatsoppa. Använd stekpanna med släpplättbeläggning så går det bra att steka i den lilla mängden olja.

1. Sätt ugnen på 225°. Skär kycklingfiléerna i tunna strimlor. Skiva squashen. Stek kycklingen i 1 tsk olja ca 5 min. Rör i pesto. Smaksätt med 1 tsk salt och 1 krm peppar. Ta upp kycklingen.
2. Stek squashskivorna i 1 tsk olja ca 2 min per sida. Krydda med 1/2 tsk salt.
3. Häll lite av tomatsoppan i botten på en ugnssäker form. Varva lasagneplattor, kyckling, squash och soppa, låt översta lagret vara plattor och soppa. Strö över osten.
4. Gratinera mitt i ugnen ca 20 min. Servera med rucolasallad.