



Kycklinglasagne

Ingredienser

- 1 st schalottenlök
- 1 st vitlöksklyfta
- 250 g fryst bladspenat
- 4 st soltorkade tomater inlagda i olja
- 1 msk smör
- 5 dl färdig ostsås, kelda
- 1 krm svartpeppar, nymald
- 1 st färska lasagneplattor, förpackning (200 g)
- 1 st fryst salladskyckling, påse (250 g)
- 1 dl lagrad ost, riven

Till servering

blandad sallad

Tillagning

Lasagnen tar bara 15 min i ugnen. Frysta grillade kycklingbitar, färdig ostsås och färska lasagneplattor är några av ingredienserna som förkortar tillagningstiden.

1. Sätt ugnen på 225°. Skala och hacka lök och vitlök. Tina spenaten och dela den i mindre bitar. Finhacka tomaterna.
2. Fräs lök, vitlök och spenat i smör 2-3 min. Rör ner tomater, ostsås och peppar.
3. Varva lasagneplattor, kyckling och spenatsås i en smord ugnssäker form. Avsluta med spenatsås och riven ost. Grädda mitt i ugnen ca 15 min. Servera med blandad sallad