



Lasagne med fetaost och kronärtskockshjärtan

Ingredienser 4 personer

8 st	lasagneplattor, torkade
1 st	purjolök
1 burk	kronärtskockshjärtan, (400 g)
100 g	fetaost med chili och oliver
490 g	tomatfond, 1 flaska, Ardita
1 st	vitlösklyfta, pressad
0,5 tsk	salt
1 krm	svartpeppar, nymald
2,5 dl	kelda ostsås
0,5 dl	prästost, riven och mager

Tillbehör: sallad och oliver

Tillagning

Lasagnen kan göras på både torkade och färska plattor. Med färska plattor minskas tiden i ugnen till ca 15 minuter.

1. Sätt ugnen på 225°. Ansa och strimla purjolöken. Dela kronärtskockshjärtan i mindre bitar. Skär fetaosten i tärningar.
2. Häll ner tomatfonden i en kastrull och tillsätt purjolök, kronärtskockshjärtan, vitlök, salt och peppar. Låt koka ihop 2-3 min.
3. Varva lasagneplattor, tomatsås, fetaost och ostsås. Avsluta med ostsås och strö på riven ost. Grädda lasagnen mitt i ugnen ca 35 min.
Servera lasagnen med sallad, och oliver