



Foto: Ove Lindfors

Lasagne med lax och spenat

Ingredienser 4 portioner

400 g	färsk laxfilé
200 g	kallrökt lax, i skivor
200 g	babyspenat, färsk
1 st	purjolök
	olivolja
	tomatsås, 1 sats
2 paket	vit sås, till exempel Keldas ostsås
10-12 st	lasagneplattor
2 dl	ost, riven

Tomatsås:

1 st	gul lök
	olivolja
400 g	krossade tomater, på burk
3 msk	tomatpuré
2 msk	kycklingfond
1 tsk	fänkålsfrön, nystötta
1 krm	kajennpeppar
	flingsalt

Tillagning

Lasagne med lax är en riktig favoriträtt. Den färdigköpta ostsåsen fungerar utmärkt i gratänger om du inte vill koka din egen.

1 Skär den färska laxen i kuber, cirka 2x2 centimeter.

2 Gör tomatsåsen: Hacka löken och fräs i olja utan att den tar färg. Tillsätt tomater, tomatpuré, fond, fänkålsfrö och peppar. Koka utan lock cirka 20 minuter. Smaka av med salt.

3 Skölj spenaten och låt den rinna av. Skölj och strimla purjolöken. Fräs spenat och purjolök i olja. Vänd ner spenat och purjolök i tomatsåsen.

4 Självla lasagnen: Sätt ugnen på 200 grader. Varva ostsås, lasagneplattor, färsk och rökt lax, och tomatsås. Börja och avsluta med ostsås. Strö över riven ost.

5 Gratiner i mitten av ugnen cirka 40 minuter.