



Pastagrätäng med bacon

Ingredienser

- 250 g bladspenat, fryst
- 1 st gul lök
- 1 msk smör
- 1 burk tomat, krossade (400 g)
- 1 st hönsbuljongtärning
- 1 tsk sambal oelek
- 8 st lasagneplattor, färska
- 2,5 dl ostsås, färdig, t ex kelda
- 1 paket bacon, (140 g)

Tillbehör:

sallad

Tillagning

Knaperstekt bacon i små bitar, strös över när gratängen är färdig

1. Sätt ugnen på 225°. Tina spenaten och pressa ut vattnet. Skala och hacka löken. Fräs den i smör i en gryta.
2. Rör i spenat, tomat med sitt spad, smulad buljongtärning och sambal oelek. Låt det koka 2 min.
3. Varva lasagneplattor och grönsaksröran i en ugnssäker form. Häll över ostsåsen. Grädda mitt i ugnen ca 20 min.
4. Strimla baconet. Stek det knaprigt i en stekpanna. Låt det rinna av på hushållspapper. Strö det över den färdiga pastagrätängen. Servera med sallad.