

Lakselasagne med mornaysauce

Tilberedningstid: ca. 50 min (heraf 30 min i ovn)

Personer: 2

Du skal bruge:

Ca. 250 g laks (fersk eller fra frost*)
Ca. 6-8 stk. lasagneplader
1/2 pakke mornaysauce (ca. 2,5 dl)
250 g frossen helbladet spinat
1/2-1 dl mælk el. fløde
1 fed hvidløg



* anvendes frossen variant skal denne være optøet inden tilberedning

SU tip: Frosne laksestykker er ofte meget prisvenlige og fås i pakker med 4 -5 stk.

Sådan gør du:

- Tænd ovnen på 200o
- Tø spinaten op i en gryde
- Tilsæt mælk/ fløde, presset hvidløg, salt og peber og kog op
- Skær laksen i store tern
- Fordel lagvis i et smurt ovnfast fad spinatmasse, lasagneplader, laks og mornaysauce. Gentag og afslut med et lag mornaysauce
- Drys evt. rasp øverst, og bag lasagnen i ca. 30 min

Tilbehør: Blandet salat