

KYLLINGELASAGNE

Kyllingelasagne med cremet sovs, spinat og hakkede tomater smager dejligt og er nemt at lave. Et sikkert hit hos hele familien.

•

Til

- 500 g kylling
- 450 g frossen spinat
- 300 g mornaysauce
- 3 tsk karry
- 2 tsk chili
- 2 tsk oregano
- 1 ds hakkede tomater
- 1 løg (stort)
- ¼ l fløde
- lasagneplader
- olivenolie
- revet ost (efter smag)
- salt
- peber

Først hakkes løget i tern og svitses i lidt olie sammen med karry, oregano og chili. Herefter steges kyllingen sammen med løget og krydderierne. Dernæst tilsættes de hakkede tomater, fløden og halvdelen af mornay sauce. Sauce koges nu i ca. 15 minutter og smages til med salt og peber. Sauce må gerne være lidt stærk, da spinaten tager noget af smagen.

Nu skal lasagnen lægges sammen. Først kommes et lag med sauce, kød, spinat og mornay sauce, i et ovnfast fad, efterfulgt af lasagneplader, dette gentages indtil der ikke er mere af det hele. Til sidst drysses der revet ost ud over lasagnen, alt efter smag og behag.

Lasagnen bages midt i ovnen ved 180 grader i ca. ½ time.

