Laxlasagne

sön, 07/11/2010 - 17:39 Gunilla Ödin

- Veckans recept [1]

Veckans mattips, v.44
Tror jag kommit in i ett stim av gamla godingar, men ibland längtar jag efter något gott som jag inte ätit på länge. Så här kommer ännu en gammal favorit!!

Laxlasagne
4 portioner (9 pp/port)

8 förkokta lasagneplattor
250 gr varmrökt lax i tunna skivor

TOMATRÖRA
1 finhackad gul lök
1 burk krossade tomater
2 krossade vitlöksklyftor
1/2 tsk timjan
salt och peppar

OSTSÅS
4 tsk margarin
2 msk vetemjöl
5 dl lättmjölk
1 krm riven muskotnöt
salt och peppar
1 dl (50 gr) riven mager ost, max 17%

Sätt ugnen på 200 grader och smörj en ugnssäker form.
Blanda lök, tomater, vitlök och timjan i en kastrull och låt det puttra utan lock i 5 min. Smaka av med timjan, salt och peppar.
Fräs margarin och mjöl i en annan kastrull. Späd med mjölk under vispning och koka såsen i 3 min. Smaksätt med muskot, salt och peppar. Rör i den rivna osten.
Varva lasagneplattor, laxskivor, tomatröra och ostsås i den smorda ugnsformen. Grädda i ugn i 40-45 min.
Serverera med en god blandad sallad.

Smaklig spis!

Källa till webbadress: http://www.xn--din-rna.se/blogg/laxlasagne

Länkar:
[1] http://www.xn--din-rna.se/category/artikelkategori/veckans-recept