Tortillalasagne

sön, 24/10/2010 - 20:40 Gunilla Ödin

- Veckans recept [1]

Veckans mattips, v.42
Jag blev bjuden på mumsig mat hos en god vän häromdagen och då blev jag lite inspirerad, så här kommer receptet på det jag fick mig till livs.

Tortillalasagne
4 portioner (9,5 pp/port)

6 tortillabröd á 40 gr
4 kycklingfiléer á 125 gr
2 paprikor
15 champinjoner (ca 200 gr)
1 gul lök
1 tsk flytande margarin
1 msk vetemjöl
1 dl lättmjölk
1 dl riven ost (max 17%)
1 påse tacokrydda
1,5 dl tacosås

VITKÅLSSALLAD
4 dl vitkål
2 dl ruccolasallad
2 dl isbergssallad
1 nypa socker
2 tsk vinäger
1 msk vatten
salt och citronpeppar

Sätt ugnen på 200 grader. Dela kyckling, paprika, champinjoner och lök. Bryn i margarinet. Strö över tacokrydda och vetemjöl. Häll i lättmjölk och tacosås. Låt puttra ihop i några minuter. Varva bröd, kycklingblandning och ost i en lasagneform. Grädda c:a 20 minuter. Strimla vitkål och sallad. Krydda efter smak med salt, citronpeppar, socker och droppa över vinäger och vatten.

Smaklig spis!

Källa: Familjekokboken 2

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

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