



MIDDAGS TIPSET

4 port

KRÄMIG LAXLASAGNE med SPENAT

Laxlasagne är enkel att tillaga med färdiga smaksatta såser. Resultatet blir en härligt krämig laxlasagne under ett täcke av riven mozzarella.

500 g laxfilé

4 dl Arla Köket® crème fraiche fetaost & saltorkade tomater

1 dl Arla® mjölk

4 dl Kelda® pastasås tomat&crème fraiche

12 lasagneplattor

60 g babyspenat

1 dl Arla® Familjefavoriter riven ost mozzarella

Sätt ugnen på 175°. Skär laxen i ca 1 cm tjocka skivor. Rör ihop crème fraiche och mjölk. Varva pastasås, lax, lasagneplattor och spenat i en smord ugnssäker form, ca 20x30 cm. Börja och avsluta med crème fraiche-blandningen.

Strö över osten och grädda lasagnen i mitten av ugnen ca 30 min.

Scanna
receptet till
mobilen!

