

Lasagne

4 personer

Ingredienser

450 g hakket kyllingekød
1 spsk oliven olie
1 løg
2 fed hvidløg
70 g tomat koncentrat
1 ds hakket tomater
2 ansjoser
1 tsk sambal oleek, eller chilli pulver
100 g finthakket bladselleri
Salt og peber
150-200g lasagne plader, tørret
½ liter mornay sauce
150 g revet gratineringsost

Tilbehør: Grøntsager skåret i mundrette stykker eller grøn salat.

Tilberedning

Varm en gryde op med olie. Sauter hakket løg, hvidløg og kyllingekød til det er let brunet. Hak kødet med en grydeske så det bliver findelt og ikke klumpet.

Kom tomatkoncentrat, hakket tomater, ansjoser, sambal oleek og fintsnittet bladselleri i. Smag til med salt og peber, lad sauce koge i 15 min ved jævn varme.

Læg lagvis kyllingesauce, mornay sauce og plader indtil sidste lag er mornay sauce. Stil lasagnen i en forvarmet ovn ved 200°C i 20 min. og kom derefter revet ost på i 20-25 min.

Server med gnave grønt; f.eks gulerødder, agurk, bladselleri og rød peber.

