

Lasagne med kylling, spinat og svampe

4 personer

Ingredienser:

500g Danpo hakket kyllingekød
100 g bacon i tern
1-2 fed hvidløg
¼ kg svampe – feks shitake, østershatte, champignon
300g spinat
½ dl tomatpure
1/4liter hønsebouillon
Salt, peber
250g frisk mozzarella
250g friske lasagneplader eller rulle

Tilbehør:

Brød

Tilberedning:

Svits kylling, bacon og hvidløg i en stor gryde eller sautepande. Tilsæt snittede svampe og svits nogle minutter.
Kom spinat, tomatpure og bouillon ved, og lad det småkoge 5 min., smag til med salt og peber.

Skær mozzarellaosten i tynde skiver.

Kom lidt af saucen i bunden af et ildfast fad og læg dernæst lasagneplader, sauce og ost lagvis. Bag lasagnen ved 200°C i ca. 30 min.

