

# 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.

