

# Lasagne med kylling, spinat og svampe

10 personer

## Ingredienser:

1,2 kg Danpo hakket kyllingekød  
250 g bacon i tern  
2-3 fed hvidløg  
½ kg svampe – feks shitake, østershatte, champignon  
600g spinat  
1 dl tomatpure  
7 dl hønsebouillon  
Salt, peber  
500g frisk mozzarella  
600g 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.

Energi pr. portion: 3100kJ (738 kcal), protein 29% Fedt 35%, kulhydrat 36%

