

Halloumilasagne

tors, 04/02/2021 - 20:05 ☐ Gunilla Ödin

- [Veckans recept](#) [1]

Veckans mattips, v.2105

Det är drygt tre år sedan jag senast lade upp något här, men idag gjorde jag något som var så grymt gott att jag bara kände att jag vill dela det med dig! 😊

Halloumilasagne, 6 port

1 port (450 kcal/port)

1 gul lök
1 vitlöksklyfta
1 msk rapsolja
2 frp krossade tomater
1 tsk flytande honung
1 grönsaksbuljongtärning
1 tsk torkad rosmarin
1/2 tsk chiliflakes
1/2 tsk salt
1/2 tsk svartpeppar
150 gr strimlad grönkål
400 gr halloumi
ca 9 torkade lasagneplattor
1,5 dl riven lagrad ost

Sätt ugnen på 220 grader. Skala och finhacka lök och vitlök. Fräs lök och vitlök mjuk i oljan utan att de får färg, ca 3 minuter. Tillsätt krossade tomater, honung, buljongtärning, rosmarin, chiliflakes, salt, peppar och 2 dl vatten. Låt koka ca 5 minuter. Rör ner kålen och koka ytterligare någon minut.

Riv halloumin grovt. Varva tomatsås, lasagneplattor och halloumi i en ugsäker form, ca 20*30 cm. Börja och avsluta med tomatsås. Strö över riven ost. Ställ in i mitten av ugnen och grädda ca 30-40 minuter.

Ät och njut!!

Källa: Buffé #11/2020

Källa till webbadress: <http://xn--din-rna.se/blogg/halloumilasagne>

Länkar:

[1] <http://xn--din-rna.se/category/artikelkategori/veckans-recept>