

Laxlasagne

sön, 07/11/2010 - 16:39 □ Gunilla Ödin

- [Veckans recept](#) [1]

Veckans mattips, v.44

Tror jag kommit in i ett stim av gamla godingar, men ibland längtar jag efter något gott som jag inte ätit på länge. Så här kommer ännu en gammal favorit!! 😊

Laxlasagne

4 portioner (9 pp/port)

8 förkokta lasagneplattor

250 gr varmrökt lax i tunna skivor

TOMATRÖRA

1 finhackad gul lök

1 burk krossade tomater

2 krossade vitlöksklyftor

1/2 tsk timjan

salt och peppar

OSTSÅS

4 tsk margarin

2 msk vetemjöl

5 dl lättmjölk

1 krm riven muskotnöt

salt och peppar

1 dl (50 gr) riven mager ost, max 17%

Sätt ugnen på 200 grader och smörj en ugnssäker form.

Blanda lök, tomater, vitlök och timjan i en kastrull och låt det puttra utan lock i 5 min. Smaka av med timjan, salt och peppar.

Fräs margarin och mjöl i en annan kastrull. Späd med mjölk under vispning och koka såsen i 3 min.

Smaksätt med muskot, salt och peppar. Rör i den rivna osten.

Varva lasagneplattor, laxskivor, tomatröra och ostsås i den smorda ugnformen. Grädda i ugn i 40-45 min.

Serverera med en god blandad sallad.

Smaklig spis!

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

Länkar:

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