



FISK

# Laxlasagne med fetaost

Kock: **Frank Steen** Tid: **60 min** Portioner: **4**



Har du tröttnat på vanlig lasagne, då måste du prova denna variant med lax och fetaost.

Funkar både till vardags och till fest.



## INGREDIENSER

400 g benfri lax  
1 msk citronpeppar  
400 g bladspenat  
150 g fetaost  
500 g keso  
2 st vitlöksklyftor  
1 burk krossade tomater  
0.5 dl vitt vin  
9 st lasagneplattor  
1 msk olja  
1 nypa salt  
1 nypa vitpeppar

## Tillbehör

- 150 g plocksallad
- 1 ask körsbärstomater
- 1 st gurka
- 1 st gul paprika
- 1 st grön paprika
- 1 st röd paprika

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Börja med att sätta på ugnen på 220°C.
- 2** Spenatröran: Tina spenaten enligt anvisning på förpackningen. Var noggrann med att få ut all vätska från spenaten. Blanda spenaten med smulad fetaost, keso och pressad vitlök. Krydda av med salt, vitpeppar och citronpeppar.
- 3** Skär laxen i ca 2 cm stora bitar och blanda ihop krossade tomater, vitt vin och salt.
- 4** Lägg ut hälften av spenatröran i en oljad ugnssäker form. Varva sedan lasagneplattor och laxröra och avsluta med resten av spenatröran.
- 5** Grädda lasagnen mitt i ugnen drygt 30 minuter. Låt den sedan stå i 10 minuter.
- 6** Servera gärna med en fräsch sallad som tillbehör.