

# Fisklasagne

4 portioner

Värm ugnen till 225 grader.

500 gram färska lasagneplattor.

500 gram benfri lakefilé.

0,5 tesked salt.

1 kryddmått citronpeppar.

Tomatsås:

1 decimeter purjolök.

1 matsked margarin.

400 gram krossade tomater.

0,5 matsked dillfrö.

1 tärning fiskbuljong.

Ostsås:

5 deciliter färdig kelda ostsås.

2 deciliter riven smakrik ost, gärna västerbottenost.

Börja med tomatsåsen. Skölj och skiva purjolöken tunt. Hetta upp margarinet i en kastrull och fräs purjon mjuk utan att den tar färg. Tillsätt krossad tomat, dillfrö och buljongtärning. Rör om och låt det sjuda i fem minuter, ta av det från plattan.

Gör ostsåsen. Häll upp den färdiga ostsåsen i en kastrull. Koka upp under omröring och tillsätt 1 deciliter riven ost och rör om tills den smält. Ställ kastrullen åt sidan.

Smörj en ugnssäker form lätt. Häll i litet av ostsåsen i botten. Täck med ett lager lasagneplattor. Fördela hälften av tomatsåsen över och lägg hälften av fisken (tinad) ovanpå. Fortsätt med ett nytt lager av lasagneplattor, ostsås, tomatsås och fisk. Avsluta med lasagneplattor och ostsås överst. Strö över 1 deciliter riven ost.

Gratinera mitt i ugnen i cirka 20 minuter tills osten fått fin färg.

Servera med en god sallad.

Smaklig måltid