

Du skal bruge:

- 450 g. frossen helbladet spinat
- 5 dl. Letmælk
- 2 spsk. Majsstivelse
- 100 g. reven mozzarella
- ½ tks. Stødt muskatnød
- 450 g. laksefilet
- 4 tomater
- 12 lasagneplader

Forvarm ovnen til 200 g. Tø spinaten op i en gryde, tilsæt 4 dl.mælk og kog op. Rør resten af mælken med majsstivelsen til en jævning, og kom jævningen i saucen under omrøring. Kog saucen i 2 min. Tilsæt halvdelen af osten og smag til med salt, peber og muskatnød. Skær laksen i store tern. Skær tomater i skiver.

Fordel lagvis i et ovnfast fad lasagne, spinatbechamel, tomat og laks. Gentag og slut med et lag spinatbechamel. Drys resten af osten over. Krydr med salt og peber og bag lasagnen i ca. 30 min.

Server brød til og evt. en god tomatsalat.

VELBEKOMME

L
A
K
S
E
F
I
L
E
T
M
A
S
S
A
G
N
E
M
Z
G
A
S
A
L
G