

Lakse lasagne

Den oprindelige opskrift har den dobbelte mængde parmesan og mascarpone, men vi synes at det også smager skønt med den angivne halve mængde ost.

Ingredients

200 g Lasagneplader
400 g Laks, fersk
500 g Spinat, frossen
100 g Mascarpone
125 g Parmesan, friskrevet
2 stk. Skalotteløg, hakkes
½ dl Piskefløde
2 ds Flåede tomater, hakkes
1 dl Hvidvin
1 fed Hvidløg, hakkes fint
1 dl Olivenolie
Muskatnød, lidt, revet
Oregano, helst frisk økologisk



Method

- Laksen:** Laksesiden lægges på et spækbræt med skindsiden nedad og skæres på tværs i 3 til 5 mm tykke strimler (uden skind) som lægges på et stykke pergamentpapir. Lakseskiverne stænkes derefter med citron og lægges i køleskab til modning medens man laver sovsene.
 - Spinatsovs:** Løgene hakkes og svitses i lidt olivenolie. Den frosne spinat tilsættes og varmes igennem til den er tøet op. Tilsæt hvidvin og lad det koge ind til alkoholen er fordampet. Mascarpone, salt, peber og muskat tilsættes.
 - Tomatsovs:** Hvidløg snittes fint og svitses i lidt olivenolie. Tilsæt tomater, oregano, salt og peber og kog op. Rund af med fløde og smag til.
 - Ovnfad:** Smør et ovnfast fad med olivenolie.
Læg et tyndt lag tomatsovs som bund efterfulgt af at lag lasagneplader. Fordel et lag laks, spinatsovs og tomatsovs og drys over med parmesan.
Gentag med nyt lag lasagneplader, laks, sovs og parmesan indtil ingredienserne er næsten opbrugt.
Afslut med et tyndt lag tomatsovs med en stribe spinatsovs i midten og "strø" olivenolie over.
 - Bagning:** Fadet sættes i en opvarmet ovn på 200 gr. i ca. 30 min.
Server gerne med sprød salat
-

Source: Moderne Mammaer (4 servings)
