



Lasagne eksperten

De bedste lasagne opskrifter



## Lakselasagne

Tilføjet af ivan

Her er den lækre opskrift på **lakse lasagne**, som vi alle elsker. **Lasagne med laks og spinat** smager helt fantastisk.. Tre geniale ting går her op i en højere enhed: Lasagne, laks og spinat ! Et sikkert hit hos de voksne, og du får børnene til at spise fisk og spinat som var det en leg. En utrolig nem opskrift på lakse lasagne, og så smager den rigtig godt. Når du spiser lasagne med fisk får du også de vigtige omega 3 fedt-syrer som er gode for hjertet.

Til ca. 4 personer

Ingredienser:

- Lasagneplader
- 500 g. laks (nemtest hvis det er skåret i helt tynde skiver)
- 500 g. frosset spinat
- ½ liter fløde 18%
- 2 løg
- 2 fed hvidløg
- 150g gratineringsost
- Basilikum(frisk eller tørret)
- Saften fra 1 presset citron
- Evt lidt revet muskatnød
- Evt lidt frisk dild

*(-1000g til en hel form)  
Husk salt!*

*Super lækker*

Bring en gryde med vand i kog, og kog lasagnepladerne. Når de er ved at være kogte, men stadig ikke helt færdige skal du hælde koldt vand over dem, tørre dem og derefter sættes til side. Friske lasagneplader kan også bruges her, så undgår du at koge pladerne først.

Hak løgene og pres hvidløgene, og kom det i en gryde sammen med den frosne spinat og ca ½ dl vand. Lad det simre til spinaten er tøet op. Tilsæt fløden under omrøring, og sørg for at den er på svag varme. Tilsæt citronsaften, salt, peber og muskatnød, mens du stadig rører rundt. Tilsæt også din friske eller tørrede basilikum. En tommelfingerregel er at det skal bruges dobbelt så meget frisk krydderi, end hvis det er den tørrede slags du bruger.

Fordel det hele i et ildfast fad i denne rækkefølge: Lasagneplader, spinatstuvning, laks , osv. Slut af med et lag spinat stuvning på toppen.

Bag lasagnen på en plade midt i ovnen på ca. 180 grader. Efter 10 minutter tages lasagnen ud og der kommes ost på toppen. Put lasagnen tilbage i ovnen i endnu 20 minutter, eller til osten bliver gylden. Tag derefter lasagnen ud af ovnen og lad den hvile tildækket, evt med sølvpapir, i ca. 10 minutter.

Pynt med dild på toppen og serveres sammen med en lækker salat.

-God appetit !

2 comments

1 **Jennifer** { 09.30.09 at 13:18 }

Jeg har lavet den 2 gange nu, og det bliver ikke de sidste gange. Det er en rigtig lækker opskrift, og den bedste af slagsen, af dem dem jeg har smagt!

Den kan absolut anbefales. -Og så er den jo nem, alle kan lave den!

2 **Sine** { 10.19.09 at 11:23 }