



## Lakselasagne

- 200 g. grove pastaplader
- 200 g. frisk spinat
- 200 g. laksefilet
- 200 g. filet af hvid fisk
- 3-4 dl. letmælk
- 20 g. mel
- Salt og peber
- 15 g. parmesanost
- 50 g. hytteost

Letmælken koges op og jævnes med meljævning. Sauce smages til med salt og peber. Spinaten blanches, dvs. sænkes i kogende vand i 30 sekunder.

Laks og hvid fisk skæres ud i små tern og blandes med blancheret spinat, hvorefter blandingen lægges i lag på skift med pastaplader og mælkesauce (HUSK at slutte af med sauce).

Parmesanosten rives og blandes med hytteost og det fordeles ud over retten. Bages ved 180 grader i ovnen, indtil pastapladerne er møre.

Serveres med blandet grønt salat.