



## KYLLINGELASAGNE MED NEM FILET, SQUASH, SPINAT OG RØD PEBER

2 PERSONER

Opskriften er udviklet af: [living.with.janni](https://www.living.with.janni.com)

### INGREDIENSER

1 pk. Nem filet (260 g)  
1 ds hakkede tomater  
2 tsk. paprika  
2 tsk. oregano  
Salt  
1/2 L mornaysauce  
  
300 g squash i skiver  
180 g pastaskruer  
1 spinatblade  
1 rød peber i tern  
100 g ost  
250 ml madlavningsfløde

### TILBEREDNING

Vend Nem fileterne på en pande (1 minut) og skære dem ud i strimler. Fileterne kan også puttes i hele.

Hæld de hakkede tomater i et smurt fad, tilsæt krydderier og halvdelen af mornaysaucen.

Læg skiver af squash ovenpå, derefter pastaskruer, spinatblade, rød peber, kyllingestrimler/fileter og madlavningsfløde. Derefter resten af mornaysaucen og drys med osten. Bag lasagnen i ovnen ved 200 grader (varmluft) i ca. 35 min. Lad den hvile 10-15 min.