



LASAGNE MED HAKKET KYLLING, SQUASH, TOMATER, RICOTTA OG REVET OST

4 PERSONER

En skøn kyllingelasagne, der er nem og hurtig at lave og med masser af lækre grøntsager.

Forberedelsestid: 20 min. Tilberedningstid: 30 min.

INGREDIENSER

1 pakke hakket kylling, 400 g
1 løg
2 fed hvidløg
Olivenolie til bruning
1 spsk. oregano
2 stilke bladselleri
2-3 gulerødder
300 g cherry tomater
1 dåse tomat polpa eller hakkede tomater
1 dl hønsebouillon
Salt og peber
250 g ricotta
2 1/2 dl madlavningsfløde 15%
Muskatnød, revet
1 pk. friske lasagneplader
1 squash i tynde skiver på langs
150 g revet ost
Parmesan

TILBEREDNING

Svits kyllingekødet i olien i en gryde sammen med hakket løg og knust hvidløg og krydr med oregano. Flæk bladselleri samt skrællede gulerødder på langs og skær grøntsagerne i små tern. Skær tomaterne i mindre stykker. Kom grøntsagerne ved og steg endnu et par minutter.

Tilsæt tomat polpa/hakket tomat samt bouillon og bring det hele i kog. Lad det simre 5 min. og smag til med salt og peber. Pisk ricotta og madlavningsfløde sammen og krydr med revet muskatnød, salt og peber.

Snit squashen i tynde skiver, brug et mandolinjern eller ostehøvl.

Læg lidt kødsaucen i bunden af fadet og læg dernæst lasagneplader og squash oven på. Lav et nyt lag med kødsauce, ricottafløde og lidt revet ost, fortsæt sådan og slut af med revet ost på toppen. Bag lasagnen ved 200°C i ca. 30 min og lad den hvile mindst 5 min. inden servering.

Server evt. med en god portion salat eller et godt

stykke brød til.

TIP:

Lasagnen kan sagtens fryses, hvis der skulle være noget til overs.