

# Lakselasagne

Tilberedningstid  
**2 timer**

Antal personer  
**4**

Forfatter  
**Anna's Favoritter**

## Ingredienser

- 300g frossen spinat
- 500g laks
- 1 stort løg
- 3 fed hvidløg
- 200g mascarpone (*ricatta kan også bruges, hvis du ønsker den mindre fed*)
- 250ml madlavningsfløde (*jeg bruger 7%*)
- 4 dl. bouillonvand
- 2dl. mælk
- 2 tsk. chilipulver
- 2 tsk. basilikum
- En knivspids muskatnød
- Salt og peber
- Toppes med parmesan og rasp

## Fremgangsmåde

Tænd ovnen på 200°C varm luft

Rist løg og hvidløg af på panden.

Tilsæt chilipulver og basilikum og rist det af sammen med løgene.

Tilsæt optøet spinat og bouillonvand og lad det varme op.

Når saucen simrer, tilsættes mascarpone, madlavningsfløde og mælk.

Tilsæt også revet muskatnød. Og lad det simre, gerne i 20 minutter.

Skær laksen ud i mindre stykker ca. 2\*2cm

Lav lag af spinatsovs, laks og plader i et ovnfast fad (*mit er: 30\*20\*13cm*)

Drys med parmesan og rasp på toppen af lasagnen.

Bag det i 40-50 minutter.

