

Supergod kycklinglasagne

Mina kids älskar lasagne. Var lite nyfiken på en ny variant som jag testade idag med kycklingfärs. Det blev en tumme upp från alla. Den tar lite tid att laga, därför gjorde jag den i förväg så att den bara var att värma sedan på 150 grader ca 20 minuter.





Kycklinglasagne

6 personer

500 g kycklingfärs

Olivolja

Lasagneplattor

200 g fetaost (spara lite till garnering)

Färsk persilja till garnering

Tomatsås

1 st gul lök

2 st vitlöksklyftor

1 stor morot, i små bitar

Olivolja

1 burk krossade tomater (400 g)

1 paprika, valfri färg

1 tärning hönsbuljong

1 msk oregano (torkad)

1 msk paprikapulver

1 tsk timjan eller rosmarin

Färsk persilja, hackad

Salt och peppar

Bechamelsås

6 msk smör

6 msk vetemjöl

2 dl riven ost

1 l mjölk

1 krm muskot (malen)

Salt och peppar

Gradinskan

Matbloggare med passion för god mat

<https://gradinskan.se>



GÖR SÅ HÄR:

Skala och hacka lök och vitlök. Dela och kärna ur paprikan. Hacka den och moroten. Fräs kycklingfärs och smula den så den inte är klumpig. Fräs lök och vitlök i oljan i en kastrull. Krydda med timjan och/eller rosmarin och oregano, paprikapulver, salt och peppar. Lägg i grönsakerna och låt dem fräsa tillsammans med tomater och buljongtärning. Tillsätt den stekta färsen och låt det småkoka ca 20 minuter. Smaksätt med salt och peppar.

BECHAMELSÅSEN:

Smält smöret i en kastrull och rör ner mjölet. Häll i mjölken lite i taget under vispning. Låt såsen sjuda i ca 5-10 minuter. Rör om emellanåt så att inte såsen sätter sig. Tillsätt 2 dl riven ost och smaksätt med muskot, salt och peppar.

Smörj en ugnsfast form. Varva bechamelsås, lasagneplattor & kycklingfärssåsen och smulad fetaost. Börja och avsluta med bechamelsås. Totalt blir det fyra lager med plattor och tre lager med kycklingfärssås. Strö över riven ost och gratinera mitt i ugnen 40–45 minuter. Servera med smulad fetaost och klippt persilja.