

Grön svamplasange.



6-8 personer.

Använd färdiga lasangeplattor från butiken.

Svampsås:

1 liter blandad svamp

1 stor gul lök

2 matskedar smör

3 matskedar vetemjöl

2 deciliter mjölk

2 deciliter cremefraiche

2-3 matskedar soja

1 tesked salt

Grön ostsås:

250 gram hackad spenat

7 deciliter mjölk

3/4 deciliter vetemjöl

3-4 deciliter riven lagrad ost

1 tesked salt

Gratinering:

2-3 deciliter riven ost.

Servera med: Lite sallad och tomater

Gör så här:

Börja med svampsåsen.

Skär svampen i bitar, skala och hacka löken.

Fräs löken och svampen på svag värme 5-10 minuter till vätskan har kokat in.

Strö på mjölet över blandningen, rör om medans du tillsätter mjölken lite i sänder. Blanda ner cremefraichen och låt det små puttra i 10 minuter.

Smaka av med soja och salt.

Gör sedan spenatsåsen vispa ut mjölet i 2 deciliter av mjölken till en redning.

Koka upp 5 deciliter mjölk och tillsätt redningen lite i taget under omrörning och låt det koka i 3 minuter.

Rör sedan ner den lagrade osten och spenaten och smaka av med salt.

Smörj in en ugnsfast form med smör

Börja med att tillsätta lite av svampsåsen så det täcker botten av formen.

Täck sedan detta med lasangeplattor och täck sedan plattorna med lite av spenat och ostsåsen.

Varva sedan svampsås, lasangeplattor och spenat,ostsåsen med varandra.

Avsluta med spenat,ostsåsen och strö över 2- 3 deciliter riven ost.

Ställ in det i ugnen på 225 grader i 15-20 minuter.

Servera gärna med lite sallad och tomater som tillbehör.

Receptet som ljudfil:

<http://dshselsingborg.se/onewebmedia/v13/27%20v13%20Recept%20svamplasange.mp3>