



Fiskelasagne med spinat (6 pers)

Ingredienser:

750 gr torskefilet

4 dl minimælk

25 gr hvedemel

revet muskatnød

salt og peber

250 gr fuldkornspasta skruer

1 liter vand

1 terning grønsagsbouillon

salt

100 gr løg i tern

150 gr rød peberfrugt i tern

250 gr hk spinat

250 gr hytteost

½ spsk salt og peber

Fremgangsmåde:

1. Lav en mælkesovs af minimælk, hvedemelsjævning, muskat, salt og peber
2. Kog pastaen i ca. 5 min. Det er vigtigt der er godt med smag i den kogte pasta.
3. Bland løg, peberfrugt, hytteost, spinat, pasta og salt og peber
4. Læg lagvis pastablanding og torskefilet i et smurt ildfast fad
5. Hæld Mælkesovsen over
6. Bages i ovn i ved 200° C i ca. 1 time.

Tilbehør: Groft brød og salat.

