www.vårtskafferisverige.se

Savoykåls lasagne (4 pers.)

Det här behöver du:

1 paket lasagneplattor (ca 500 g), en liten savoykål

150-200 g feta/salladsost, 100 g riven pecorinoost

margarin till att smörja formen

Till béchamelsås:

100 g smör, 100 g vetemjöl, 1 l mjölk

en nypa salt och muskotnöt

Gör så här:

Sätt ugnen på 200º. Börja med béchamelsåsen.

Smält smöret och rör ner mjölet.

Rör tills det är ljust brunt, ta bort från plattan.

Tillsätt mjölken lite i taget under omrörning.

Sätt tillbaka på spisen och låt béchamelsåsen koka på låg värme under omrörning i 10-15 minuter.

Smaksätt béchamelsåsen med muskot, salt och peppar.

Förväll savoykålsblad i kokande vatten i några minuter.

Dela dem i mindre bitar.

Dags att lägga ihop lasagnen:

Lägg ett lager béchamelsås i botten på en smörjd lasagneform eller långpanna.

Lägg sedan plattorna, ca 4 st. (plus några delade bitar) så att hela botten täcks.

Bred sedan ut den delade savoykålen, och toppa med béchamelsåsen och smulat feta/salladsost.

Lägg ytterligare ett lager med pastaplattor och toppa som ovan.

Upprepa proceduren en/två gånger till.

Toppa med pastaplattor och béchamelsås samt riven pecorinoost och feta/salladsost.

Grädda lasagnen i cirka 25-30 minuter.

Kolla att lasagneplattorna är mjuka.

Servera gärna med en rejäl råkostsallad. Smaklig måltid