



Laxlasagne med gorgonzola

Kock: **Lotta Öström** Tid: **45 min** Portioner: **3**

En härlig laxlasagne med smak av gorgonzola!

Gillar du som jag kombinationen av pasta, lax och gorgonzola är detta den perfekta rätten.

Serveras med en fräsch sallad och du har en riktigt god helg middag.



INGREDIENSER

200 gram färskas lasagneplattor, ca 4-6 st

400 gram laxfilé, skinn- och benfri

1 matsked salt

1 tesked finmald vitpeppar

2 deciliter riven ost

1 förpackning färsk krasse

sås

4 deciliter grädde

100 gram gorgonzola

salt

vitpeppar



GÖR SÅ HÄR

- 1** Slå på ugnen på 225 grader. Skär laxen i små tärningar, Lägg allt i en bunke och krydda med salt, vitpeppar och rör om. Ställ åt sidan.
- 2** Värm grädden i en kastrull och tillsätt gorgonzolan. Rör tills osten smält smaka av med salt och vitpeppar.
- 3** Smörj en ugnform med en klick smör. Varva lax, gorgonzolasås och lasagne plattor ett par varv. Avsluta med lax och häll på det resterande av såsen. Strö över den rivna osten och grädda i ugnen ca 15-20 min tills gratängen fått fin färg.
- 4** Klipp över färsk krasse och servera tillsammans en god sallad. Smaklig måltid:)