PASTA

Kycklinglasagne

Kock: **Monika Österheim** Tid: **90 min** Portioner: **4**

90

Lasagne med kycklingfärs, zucchini och dragon.

Kycklingfärs blir så gott i gratänger. Lasagnen är ett favoritrecept, lätt och snabbt att laga. Riven zucchini gör den saftig och det känns bra med lite grönt i. Man kan med fördel ha i två zucchini men börja med en och se vad ni tycker. Zucchinin ger ingen direkt smak, bara saftighet. Gör en stor lasagne när du är igång, bara att dubblera receptet och blir det något över smakar den ännu bättre efter ett dygn i kylen. Den går bra att frysa.
Jag använder samma ostsås till fiskgratäng med potatismos och det blir lika gott. Välj om du då vill ha bacon i såsen - blir bra med eller utan. Servera en citronklyfta till.

INGREDIENSER

200-300 g färska lasagneplattor (ca 8-10 st)
2 msk smör/olja
400-500 g kycklingfärs
  salt & peppar efter smak
4 skivor bacon
2-3 schalottenlök (el annan lök)

1 st stor el 2 små vitlöksklyftor
1 st medelstor zucchini (ca 300 g)

Ostsås

2 msk smör
2.5 msk vetemjöl
8 dl mjölk
salt & peppar efter smak
1.5 msk torkad dragon
1 liten finrivet skal av eko. citron
100 g smakrik ost, typ västerbotten
125 g riven ost till gratinering

GÖR SÅ HÄR

1. Värm ugnen till 200-225 grader. Smörj en ugnsform. Skär eller klipp baconet i små bitar. Hacka lök och vitlök.
Fräs kycklingfärsen i smör och olja och smaka av med salt och peppar. Ta upp färsen ur stekpannan, lägg i en skål och ställ åt sidan.
Fräs baconet knaprigt och lägg det i skålen med färsen.
Spara fettet i pannan och fräs först löken glansig och lägg till sist i vitlöken och fräs en minut. Häll tillbaka bacon och färs i stekpannan och blanda alltsammans. Ställ åt sidan.
Riv zucchinin grovt. Lägg den i en handduk och pressa ur vätskan.

2. Ostsås: Smält smöret i en kastrull. Tillsätt mjölet och blanda med en visp. Tillsätt lite mjölk i taget, börja med några matskedar, så att inte klumpar bildas och det blir en jämn sås. Vispa rejält i början.
Låt såsen koka upp och sedan puttra och tjockna 3-4 minuter. Smaka av med salt och lite vitpeppar. Lägg i osten och låt försiktigt smälta på låg värme. Såsen ska vara tjock men inte som gröt. Späd med lite mjölk om det behövs. Tänk på att såsen är tjockare när den svalnat och blir tunnare när den är het. Håll den varm på plattan (utan att koka) för att bedöma konsistens och rör ofta om.
Riv skalet på citronen. Blanda rivet i såsen, börja med hälften och smaka sedan av med resten. Tillsätt dragon - samma sak - börja med 1 msk och smaka sedan av. Jag smakar även av såsen med lite pressad citronsaft, tycker det piggar upp med syra men det är en smaksak.

3. Lägg ett tunt lager ostsås i botten av den smorda formen. Varva lasagneplattor med färsröran, den rivna zucchinin och ostsås. Översta lagret ska vara lasagneplattor med lite ostsås.
Strö över rivost och gratinera i ca 25 minuter tills lasagnen fått fin färg.
Låt lasagnen svalna 10-15 minuter. Servera gärna med en grönsallad.