



Med i konkurrencen om at vinde kød fra Kildegaarden 5 gavekort à 5.000 kr.

OPSKRIFTSKONKURRENCE



Se flere opskrifter på kildegaarden.com

HOT'N SPICY LASAGNE

INGREDIENSER, 3-4 PORTIONER

- 1 pakke bacontern
- 1 løg
- 2 fed finthakket hvidløg
- 2 x samba oelek
- 1 spsk. sød chilisaucé
- 1 pakke knorr mexican lasagne
- 2 pakker færdig mornay sauce
- 6 dl vand
- 100 gr. revet ost og evt. rasp
- 3 dl mælk

TILBEREDNING

Svits bacon i en gryde og tilsæt løg og hvidløg. Tilsæt kødet og svits det til det er brunet. Kom samba oelek og chilisaucé i sammen med saucemix fra knorr, 3 dl mælk og 6 dl vand - der kan bruges 4 eller 5 dl vand, hvis man vil have lasagnen mere fast. Fordel kødsauce og de færdigkøbte pakker af mornay sauce samt pastaplader i et ovenfast fad. Start med kødsauce og slut med mornay. Drys til sidst med revet ost og evt. rasp. Bag lasagnen i ovnen ved 200 grader i ca. 30-35 minutter. Lad den hvile i 5-10 minutter inden den serveres, så er den nemmere at skære i.

TILBEHØR

Server lasagnen med brød og salat til.

INSENDT AF: KIRSTEN HENRIKSEN, PRÆSTØ

