

# LASAGNE MED RØGET LAKS OG SPINAT



Fisk er en dejlig spise, det er sundt og kan varieres på utallige måder og så er det sjovt at eksperimentere med fiskeretter

## LASAGNE MED RØGET LAKS OG SPINAT

400 g ferskrøget laks, skåret tyndt  
300 g forkogte lasagneplader  
400 g frisk spinat

### Hvid bechamelsauce

100 g smør  
3 spsk. mel  
ca. 1/2 l mælk

Varm smørret op, og rør det sammen med melet til en smørbole.  
Hæld forsigtigt mælken i lidt ad gangen, og pisk det sammen, så sovsen får en lind konsistens.

Hæld et tyndt lag sovs i et ildfast fad.  
Herefter et lag forkogte lasagneplader, et lag spinat og et lag laks.  
Slut af med den lyse sovs.

Bag i en 175° C varm ovn i ca. 1/2 time.

Server med grøn salat.