

Asiatisk lasagne 3-4 portioner



Ingredienser:

- 1 squash I tern
- 1 løg I tern
- 2 fed finthakket hvidløg
- 2 tsk finthakket ingefær
- 1 spsk becel flydende
- 500 g hakket kyllingekød
- 1 pakke knorr lasagna
- 3 dl kokosmælk
- 6 dl vand
- 1 rød peberfrugt
- 1 knorr terning med kyllingebouillon
- 5-6 tørrede limeblade
- 100 g revet ost, max 11%
- 300 g brød

How to:

1. Svits løg og ingefør i becel
2. Tilsæt saucemix, mælk, kokosmælk og vand og rør det sammen
3. Tilsæt squash, peberfrugt, bouillon og tørrede limeblade og kog 2 min
4. Fordel sauce og lasagneplader i et ovnfast fad, slut med kødsauce
5. Drys ost på

6. 200 grader i 35 min, lad den hvile 5 min

Server brødet sammen med