

JUSTS SPINATLASAGNE

½ pose (frossen) spinat

1 løk

noen feddhvitløk

1 dl yoghurt

30 g parmesan

1 egg

1 dl melk (eller fløte)

litt revet muskat

salt og pepper

pastaplater (fullkorn)

litt revet ost på toppen

Godt tips: har du litt poteter kan disse rives og blandes inn i sausen

Slik gjør du:

- Finhakk hvitløken og løken og fres dette i en gryte med olje/smør
- Tilsett spinaten og la den dampes i gryten i ca 5 min
- Bland sammen ingrediensene, (den revne parmesanen også) IKKE egget
- Tilsett krydder. Når sausen er ferdig dampet tilsetter du egget og rører det inn i sausen
- Legg en pastaplate i bunnen av en smurt form/form med bakepapir
- Legg et lag med sausen og følg på med pastaplater. Du skal ende opp med fyll på toppen, hvor du drysser et tynt lag av osten over
- Stekes midt i ovnen på 225 grader i ca 20 min.

Godt tips: Legg pastaplatene i kaldt vann i ca 5 minutter – da blir de mykere

Bon appetit!