

Mexicansk lasagne (4 pers.)

500 g kyllinge-/kalkunfilet skåret i strimler
Karry
1 stort løg
2 fed hvidløg
1 ds. hakkede tomater
2 ½ dl mælk
2 ½ dl sødmælk, cremefine eller fløde
1 ds tomatpuré
Salt og peber
Oregano
Evt. chili (pulver, knust eller finthakket)
1 lille dåse majs
500 g helbladet spinat (optøet)
1 ps Fajitakrydderi (eller andet mexicansk krydderi)
1 pose revet ost
Lasagneplader
Olie



- Varm lidt olie på en pande og "brænd" karryen af, inden kylling/kalkun tilsættes. Steg færdigt og gem til senere brug.

- Varm lidt olie i en gryde og svits de hakkede løg og hvidløg. Tilsæt hakkede tomater, tomatpuré, majs, mælk, sødmælk/fløde og krydderier. Lad det simre i 10-15 min. Sauce må gerne være stærk, da spinaten og pastapladerne opsuger noget af kraften senere. Tilsæt evt. chili efter smag.

- Hæld et tyndt lag sauce i et ildfast fad og dæk med et lag lasagneplader. Læg derpå sauce, spinat, kylling/kalkun og endnu et lag lasagneplader. Byg næste lag på samme måde. Slut med et lag sauce og dæk med revet ost.

- Dæk lasagnen med sølvpapir og sæt den midt i ovnen ved 180 grader (varmluft) i ca. 30 min. Tag sølvpapiret af og giv den 10 min. mere, til osten er lysebrun.

¡no hay de qué! (velbekomme på spansk)