

Fiskelasagne

2 personer

1 pakke fiskefileter, skrubbe, ising, rødspætte eller lignende

250 g frisk mozzarella

2 fed knust hvidløg

1 dåse hakkede tomater

2 tsk tørret eller frisk oregano

200 g lasagneplader

Tilberedning:

Tænd ovnen på 225 grader.

Skær mozzarellaen i små tern.

Hak hvidløget.

Bland tomater, oregano, hvidløg og mozzarella sammen i en skål, og tilsæt 1 tsk salt.

Læg et par skefulde tomatblanding i bunden af et ovnfast fad.

Læg et lag lasagneplader ovenpå, uden at pladerne overlapper hinanden.

Læg et lag ising oven på lasagnen og herpå et lag tomatblanding.

Læg lasagneplader oven på tomatblandingen, fisk, tomat, lasagne osv. Lasagnen skal slutte med et lag lasagneplader og et tyndt lag tomatblanding på toppen.

Dæk fadet med stanniol, og bag i 30 min.

Tag stanniolen af fadet, og bag lasagnen endnu 10 min.