

# Mexicansk lasagne

---

Her er en superlækker anderledes lasagne. Den tager lidt tid at lave, men det er besværet værd 😊 Man kan selv regulere hvor stærk den skal være med hvor meget chili der tilsættes.

4 couverter

1 pakke tortillaer 6 stk.

2 friske mozzarella oste

3 kyllingebryster der skæres i strimler og marineres mindst ½ time i:

Saft og skal af en lime

1 fed fintrevet hvidløg

½ finthakket frisk chili

1½ tsk. stødt spidskommen

1½ tsk. stødt koriander

Steges i ca. 10 min eller indtil den er gennemstegt.

2 små auberginer skæres i skiver og drysses med salt og står ca ½ time, tørres af og steges i lidt olie på en pande, og lægges derefter på fedtsugende papir.

Salsa:

2 dåser flåede tomater (let afdryppet i en sigte) der blendes kort med

½ chili

1 lille løg

1 rød peberfrugt

salt og peber.

Lasagnen bygges op lag på lag, som en lasagne i et rundt ildfast fad. Man starter med lidt salsa, tortilla, salsa, aubergine, kylling, frisk mozzarella i skiver eller smuldret samt revet ost. Man slutter med tortilla, salsa og ost. Lasagnen skal stå og falde sammen i ca. 20 min inden den sættes i ovnen på 180 grader indtil den er gylden. Serveres med creme fraiche, avocado, finthakket rødløg og grøn salat.