

Kyllingelasagne med karry

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

500 g hakket kyllingkød
2 tsk. karry
1 løg
1 hvidløg
1 ds. ananas i tern i egen juice, 340 g
drænet vægt
2,5 dl ananasjuice
1 hønsebouillonterning
1 ds. majs, 140 g drænet vægt
100 g rosiner
1 tsk. salt
peber
1 tsk. olie til stegning

5 dl mornaysauce
9-12 lasagneplader (gerne fuldkorn)
100 g revet ost

Beskrivelse

Skær løg og hvidløg i små tern.

Kom olie i en gryde og brænd karryen af heri. Kom løg og hvidløg i og svits dem til de er klare. Tilsæt hakket kyllingekød og svits til det har mistet farven. Ananasternene svitses med et par minutter.

Tilsæt ananasjuice, bouillontern, majs og rosiner. Lad retten simre under låg i 10 minutter.

Smag til med salt og peber.

Kom et lag kødsauce i et ildfast fad, tilsæt så mornaysauce og et lag lasagneplader. Gentag lagene. Slut af med et lag kødsauce og kom revet ost på toppen.

Bag lasagnen ved 200 grader i ca. 30 minutter til osten er gylden. Lad den trække 5-10 minutter inden servering.