

Varmrätt

Skaldjurslasagne, 6 portioner

400 g färska pastaplattor

300 g riven ost, valfri sort (att toppa gratängen med)

Fyllning:

6 dl crème fraiche

3 dl vispgrädde

1,5 msk sambal oelek

2 vitlösklyftor

3 fiskbuljongtärningar (finrivna eller smulade)

250 gram räkor i lag

250 gram kräftstjärter i lag

6 dl strimlad purjolök

375 gram skivade coctailtomater

150 gram färsk spenat

Finrivet skal och saft av 1 citron

Gör så här:

1. Rör ihop crème fraiche, grädde, sambal, vitlök och buljongtärningarna i en stor bunke. Häll bort lagen från räkor och kräftstjärter. Vänd ned dem och resten av ingredienserna (skivad purjolök, spenat, skivade coctailtomater, citron) till fyllningen.
2. Varva pastaplattor med fyllningen. Tryck ner plattorna något så att de ligger under vätskan. Toppa med riven ost.
3. Grädda 30 minuter mitt i ugnen, 225 grader.