Lasagne z brokułem i łososiem

Nikita

Polecane na: **danie główne, jednogarnkowe, lunchbox, zapiekanki**

Kuchnia (region): **arabska, arabska**

Warto wiedzieć:

75 min

3 porcje

Składniki:

- makaron lasagne Alce Nero - 6 szt.
- brokuł maly - 1 szt.
- łosoś wędzony na gorąco kawałek - 100-120 g
- ser gruyère, mozzarella lub bursztyn - 50 g
- sos: -
- śmietanka 30% - 100 ml
- woda z gotowania brokułów - 250 ml
- cebula szalotka - 1 szt.
- masło - 1 łyżka
- mąka pszenna lub bezglutenowa - 2 łyżka
- pieprz - szczypta
- koperek posiekany - 2-3 łyżka
- gałka muszkatołowa - 1/4 łyżeczka
- ser Gruyère (starty) - 30-40 g

Sposób przygotowania:

KROK 1: Brokuł umyć, pokroić na małe różyczki. Ugotować, a wodę z gotowania zachować do sosu.
Łososia podzielić na mniejsze kawałki.
W dużym garnku zagotować wodę i wrzucić (po 2-3 sztuki) płaty makaronu lasagne, gotować je po 3-4 minuty (aby lekko zmiękły).

KROK 2: Przygotować sos beszamelowy: w rondelku rozgrzać masło , dodać drobno posiekaną cebulę i dusić 2 minuty. Dodać mąkę, dobrze wymieszać i zagotować. Dolać 250 ml wody z gotowania brokułów, śmietankę, pieprz, gałkę muszkatołową. Gotować na małym ogniu 5 minut, często mieszając. Na koniec dodać starty ser Gruyère i posiekany drobno koperek, wymieszać.
Na dno formy do zapiekania wylać trochę sosu beszamelowego (około 1/3).

KROK 3: Na sosie wyłożyć 3 płaty makaronu

lasagne Alce Nero.

KROK 4: Na makaron wyłożyć różyczki brokuła.

KROK 5: Na brokuła wyłożyć rozdrobnionego łososia.

KROK 6: Polać kolejna porcją sosu beszamelowego (1/3).

KROK 7: Na sos wyłożyć pozostałe płaty makaronu.

KROK 8: Polać pozostałym sosem.

KROK 9: Ser Gruyère pokroić w cienkie plasterki i wyłożyć na sosie.

KROK 10: Wstawić do piekarnika nagrzanego do 200 stopni.

KROK 11: Piec około 45 minut. Pod koniec pieczenia można przykryć folią, aby lasagne się zbyt mocno nie przypiekła.

KROK 12: Podawać na ciepło.