

Fisk & skaldjurslasagne

200 g lax
150 -200 gr torsk eller annan vit fisk
250 g räkor med skal
kräftstjärtar i lag
musslor i lag
lasagneplattor
2 st paprika (röd och gul)
några champinjoner/ en burk skivade
2 morötter
1 liten purjolök
vitlök
0,5-1 l mjölk
en rejäl(!) klick smör
mjöl
pesto
sambal oelek
hummerfond
riven ost
salt, peppar

Dela grönsakerna och stek tillsammans med lite olja och vitlök. Salta och peppra. Gör en sås av smör, mjöl och mjölk. Låt småputtra en stund under omrörning. Smaka av med pesto, hummerfond, sambal oelek, salt och peppar. Varva lasagneplattor med grönsaker, fisken delad i mindre bitar, räkor, musslor, kräftstjärtar och sås. Grädda i 225 grader i ungefär 30 minuter. Toppa med riven ost och grädda lasagnen tills den fått fin färg och stannat, ungefär 10-20 minuter till.