



4 pers

- 500 g kycklingkött ( lår- eller bröstfilè )
- 2 gula lökar
- 1 broccoli - 250 g (går även bra med fryst)
- 1 röd paprika
- 2 påsar taco kryddmix
- 1½ dl vatten
- 2 dl lättcrème fraiche
- 200 g färskost, typ philadelphiaost
- 2 dl mjölk
- ca 9 lasagneplattor
- 1 dl riven ost
- olja

### Gör så här:

Skala och finhacka löken. Skär broccolin i mindre bitar. Använd gärna broccolistammen, skala den i så fall med potatisskalare och skär i skivor. Dela, kärna ur och skär paprikan i mindre bitar.

Skär kycklingen i lillfingerstora strimlor. Stek kyckling, lök och grönsaker i olja i 5 min. Tillsätt tacomixen och vatten.

Rör i crème fraiche, färskost och mjölk. Koka upp kycklingragun.

Täck botten på en smord ugsäker form, ca 20x30 cm, med ett tunt lager kycklingragu. Lägg på ett lager lasagneplattor. Varva 2 lager med ragu och plattor. Avsluta med ett lager ragu. Strö över osten.

Ställ in i ugnen i 175 gr i ca 30 min.

Servera med grönsallad.

Jag har inte provat, men det går säkert bra att byta ut kycklingen med köttfärs.

