

# Skaldjurslasagne med hummerbechamelle

4 personer

1 kokt hummer, går att utesluta  
300 gr skalade räkor  
170 gr kräftstjärtar (i lag) alt. havskräftor.  
2 bollar mozzarella

## Hummerbechamelle

4 sharlottenlökar  
1 grön paprika  
2 msk tomatpuré  
1 röd chilifrukt  
2/3 zucchini  
1/2 knippe dill  
1 pkt färska lasagneplattor  
2 dl vitt vin  
0,75 dl koncentrerad hummerfond  
5 dl vispgrädde  
2 dl mjölk (3,5%)  
Salt, svartpeppar och cayennepeppar.



## GÖR SÅ HÄR:

Rensa ur hummerköttet (stjärt och klor) och skala räkorna och ev. havskräftor. Om man önskar färdigskalade kräftor på burk, pressa ur lagen i ett durkslag. Hacka samtliga skaldjur grovt och ställ undan i kylan. Ta gärna lite extra räkor och kräftor om ni utesluter hummern.

Finhacka löken, chilin. Dela paprikan i små kuber. Fräs på i smör och tillsätt tomatpurén. Tillsätt vinet och låt reducera till hälften. Tillsätt hummerfonden, grädde och mjölken. Red såsen med maizena redning så den blir tjock. Smaka av med salt, peppar och lite cayennepeppar. Ställ såsen åt sidan. Hacka dill, zucchini i halvcentimetershöga kuber. Blanda ut dill och zucchini med skaldjuren. Salt och peppra lite.

Bygg din skaldjurslasagne i en hög form. Starta med ett tunt lager av hummerbechamelle i botten, ett första lager av lasagneplattor, skaldjursfyllningen, plattor, mer bechamelle, plattor igen osv. Avsluta på toppen med ett sista lager hummerbechamelle. Riv sönder mozzarellaost och lägg ovanpå hummerbechamellen. Grädda i ugn i 225 grader i 20-25 minuter. Garnera med lite dill och en härlig sallad!

Recept och bild hämtad ifrån <http://gourmetmorsan.blogspot.se>