

# Fiske lasagne

Opskrift 104-0006

## Råvarer:

2,000 kg.	Færdig sauce (se opskrift nederst)
4,000 kg.	Filet af fisk
0,500 kg.	Lasagneplader
0,600 kg.	Mornay sauce
<u>0,600 kg.</u>	Revet ost
7,700 kg.	

## Varenr.



## Opskrift sauce:

7,000 kg.	Vand
0,100 kg.	Olie
<u>1,150 kg.</u>	<b>Kødsauce Mix</b>
8,250 kg.	

## Varenr.

**9922**

## Arbejdsgang:

Dæk bunden i formen med lidt Mornay sauce, læg et lag lasagneplader og dernæst sauce blanding og så et lag fisk. Fortsæt med at lægge i lag og slut med Mornay saucen, drys overfladen med revet ost.

## Tilberedning:

I en forvarmet ovn ved 175°C i ca. 34-40 min eller til pastapladerne er møre og osten gylden.

Afkøles fra 65°C til under 65°C på max. 3 timer.