

Mexíkóskt lasagna

2 lítrar rauðar linsur
3 lítrar vatn
1 kg laukur (um 10 stykki)
100 g hvítlauksm auk
2 kg paprikur (15 stk)
4 dl olía
10 pokar (250 g) tacokrydd (Old elpaso Tacos)
12 kg niðursoðnir hakkaðir tómatar (2-3 5 kg dósir)
1,8 kg sýrður rjómi 10%
40 grófar tortillakökur eða lasagnette
1,2 kg spínat (má alveg sleppa)
1,2 kg rifinn ostur (17%)
Smá chili/svartur pipar

Stutt leiðbeining: Sjóðið linsurnar í um 20 mín. Skerið niður allt grænmetið (setja í matvinnsluvél). Steikja grænmetið og kryddið í olíu. Bæta linsum, tómotum og kryddum saman við. Sjóðið saman. Takið af hitanum og blandið sýrða rjómanum saman við. Raðið í mót (linsusósa, spínat, tortilla, linsusósa, spínat, tortilla). Ostur yfir og bakað í 20 mín.

Meðlæti: Maíssalat og ferskt grænmeti