



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Lasagne med grønnsaks- og linsesaus, salat og urtedressing

Grønnsaks- og linsesaus

1 stk gul løk
½ stk hvitløksfedd
2 stk gulrøtter
1 stk squash
1 pakke linser
400 g hakkede tomater
1 pakke grønnsaksbuljong
½ pakke kryddermiks med hvitløk og persille

Lasagne

150–200 g lasagneplater
250 g bechamelsaus

Salat

50 g tobladssalat
1 stk tomat
½–1 pakke urtedressing

salt ^B
pepper ^B
olje ^B
sukker ^B
olivenolje ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Grønnsaks- og linsesaus:** Skrell og finhakk løken og hvitløken. Skrell gulrøttene, og kutt gulrøttene og squashen i terninger. Sil laken av linsene, og skyll dem i kaldt vann.
3. **Grønnsaks- og linsesaus, fortsettelse:** Varm opp en kjele til middels varme, og ha i litt olje. Stek løken og hvitløken i et par minutter, til løken er blank. Tilsett gulrøttene, squashen, de hakkede tomatene, grønnsaksbuljongen og kryddermiksen. Kok opp, og la sausen småkoke i 8 minutter. Tilsett linsene når det gjenstår 3 minutter av koketiden. Smak til med salt, pepper og sukker.
4. **Lasagne:** Smør en ildfast form med olje. Begynn og avslutt med bechamelsausen, og fordel bechamelsausen, linsesausen og lasagneplatene lagvis i formen, helt til du er tom for saus. Stek lasagnen i ovnen i 20 minutter.
5. **Salat:** Skyll og tørk salaten. Bruk gjerne en salatslynge. Kutt tomaten i terninger. Bland sammen salaten, tomaten, litt olivenolje og salt i en salatbolle. Ha urtedressing over salaten ved servering.
6. God middag!
7. **Restetips:** Lasagne er kjent for å være enda bedre på dag to!



TIPS!

Ha litt finhakkert chili eller tørkede chiliflak i sausen for mer smak.