



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 35-45 min 👤 2 porsjoner

GL 015_2

Vegetarisk lasagne med chevre og ratatouille

Ratatouille

1 stk hvitløksfedd
1 stk rødløk
1 stk gul paprika
1 stk squash
1 boks hakkede tomater
1 pakke grønnsaksbuljong
1 pakke urtemiks

Chevresaus

2½ dl melk
100 g chevre
½ pakke honning
1 ss smør ^B
1 ss hvetemel ^B
1 dl vann ^B
½ ts salt ^B
1 ts pepper ^B

Lasagne

250 g ferske lasagneplater

Grønn salat

50 g tobladssalat

olje ^B

olivenolje ^B

balsamicoeddik ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 225 grader varmluft.
2. **Ratatouille:** Skrell hvitløken og rødløken. Kutt rødløken i tynne skiver. Rens paprikaen. Kutt paprikaen og squashen i 1 cm store biter. Ha løken, paprikaen og squashen over i en ildfast form, og vend inn litt olje, salt og pepper. Finriv hvitløken over grønnsakene. Stek grønnsakene øverst i ovnen i 15 minutter.
3. **Chevresaus:** Varm opp en kjele til middels høy varme, og smelt 1 ss smør. Visp inn 1 ss hvetemel, og rør inn melken og 1 dl vann, litt etter litt. Kok opp under omrøring i omtrent 2 minutter, til sausen har begynt å tykne. Ta kjelen av varmen, og ha i chevren, honningen, ½ ts salt og 1 ts pepper. Smak til mer salt om nødvendig.
4. **Ratatouille, fortsettelse:** Ta formen med de ovnsbakte grønnsakene ut av ovnen, og bland inn de hakkede tomatene, grønnsaksbuljongen og urtemiksen. Stek grønnsakene øverst i ovnen i 6 minutter til.
5. **Lasagne:** Smør en ildfast form med olje. Begynn og avslutt med chevresausen, og fordel ratatouillen, chevresausen og lasagneplatene lagvis i formen, helt til du er tom for saus. Stek lasagnen i ovnen i 20 minutter.
6. **Grønn salat:** Skyll og tørk salaten. Ha salaten over i en skål, og topp med litt olivenolje, balsamicoeddik og salt.

TIPS!

Bruk gjerne kajennepepper i stedet for vanlig pepper i chevresausen, for mer smak.