



Grøntsagslasagne med sprød salat

Det skal du bruge

½ stk løg
¾ fed hvidløg
100 g champignoner
200 g coleslaw-blanding
1 dåse hakkede tomater
1 tsk oregano
½ pk bechamelsauce
200 g lasagneplader
50 g revet ost
1 spsk rød balsamico
100 g salatmix toscana
½ pose abrikos, tørret

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 220°C (Varmluft).
2. Pil og hak løg og hvidløg. Rens champignon og hak groft. Varm lidt olie op i en gryde ved medium varme og svits løg, hvidløg, champignon og coleslaw-blanding i 1 min.
3. Tilsæt hakkede tomater, oregano, ½ tsk salt og lidt peber og lad simre 2 min.
4. Fordel et tyndt lag bechamelsauce i bunden af et ovnfast fad, læg et lag lasagneplader, så det dækker hele bunden og fordel et lag grøntsagssovs på lasagnepladerne så tyndt som muligt. Gentag de 3 lag og fortsæt til du har brugt al grøntsagssovsen. Afslut med et lag lasagneplader. Fordel et tyndt lag bechamel på de øverste plader og drys med revet ost.
5. Bag lasagnen midt i ovnen i ca. 25 min. til den er gylden på toppen.
6. Pisk imens en dressing til salaten af balsamico, 1½ spsk olie og lidt salt og peber. Hæld salaten i en skål, top med abrikostern og fordel dressingen over lige inden servering. Servér grøntsagslasagne med salat.

Billede er kun et eksempel på noget fra opskriften.