



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Plantebasert lasagne med ruccola- og tomatsalat

Plantebasert tomatsaus

1 stk sjalottløk
280 g plantebasert mince med tomatsaus
1 pakke oregano
1 boks hakkede tomater
1 dl vann ^B

Hvit saus

3 dl helmelk
1 ss smør ^B
1 ss hvetemel ^B

Lasagne

½–1 pakke ferske pastaplater
100 g revet ost

Ruccola- og tomatsalat

60 g ruccola
1 stk tomat
½ ss olivenolje ^B

olje ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Plantebasert tomatsaus:** Skrell og finhakk sjalottløken. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken i 1–2 minutter, til løken er blank. Ha i den plantebaserte miksen, og stek videre i 1–2 minutter. Tilsett oreganokrydderet og de hakkede tomatene og skyll boksen med 1 dl vann. La det hele småkoke i 6–7 minutter. Smak til med salt og pepper.
3. **Hvit saus:** Varm opp en liten kjele til middels varme, og ha i 1 ss smør. Rør inn 1 ss hvetemel. Spe på med melken, litt og litt, under omrøring. Kok opp sausen, og la den småkoke på lav varme i 3–4 minutter. Smak til med salt.
4. **Lasagne:** Pensle en ildfast form med litt olje. Legg et lag med tomatsaus i bunnen av formen, deretter et lag med lasagneplater, og til slutt et lag med hvit saus. Gjenta dette 2–3 ganger. Trykk platene godt ned, slik at sausen kommer helt ut i kantene og dekker platene. Topp lasagnen med osten, og stek den midt i ovnen i 20–25 minutter.
5. **Ruccola- og tomatsalat:** Skyll ruccolaen og tomatene. Tørk ruccolaen, og kutt tomatene i store biter. Bland det i en bolle. og Vend inn 1/2 ss olivenolje og krydre med litt salt og pepper.



TIPS!

Forbered lasagnen dagen før, og varm den opp i ovnen før servering for å spare tid dagen den skal serveres.