



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



40 MIN. TILBEREDNING

Grøntsagslasagne med sprød salat

Det skal du bruge

½ stk løg
⅓ stk hvidløg solo
100 g champignoner
200 g coleslaw-blanding
400 g hakkede tomater
1 tsk oregano
2½ dl mornaysauce
200 g lasagneplader
50 g revet ost
1 spsk balsamico rød
100 g salatmix toscana
20 g mango, tørret, i tern

Du skal selv have:

Olie, Peber, Salt

Fremgangsmåde

- 1 Tænd ovnen på 220 grader 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 mornaysauce i bunden af et ildfast fad (ca. 16x24 cm), 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.
- 5 Afslut med et lag lasagneplader. Fordel et tyndt lag mornaysauce på det øverste lag plader og drys med 50 g revet ost.
- 6 Bag lasagnen midt i ovnen i ca. 25 minutter, den skal være gylden på toppen.
- 7 Imens lasagnen er i ovnen, piskes en dressing til salaten af 1 spsk balsamico, 1½ spsk olie og lidt salt og peber. Hæld salaten i en skål og fordel dressingen over lige inden servering, top med mangotern. Servér grøntsagslasagne med salat.

Allergener

Æg, Gluten, Hvede, Jordnødder, Mælk, Nødder, Svovaldioxid

Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.



Næringsværdier

Energi pr. portion:	3.489 kj / 834 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	36,2 g
heraf mættede fedtsyrer	10,4 g
Kulhydrat	97,2 g
heraf sukkerarter	31,0 g
Protein	29,8 g
Salt	4,1 g
Kostfibre	7,0 g