



2 PORTIONER



5 DAGES HOLDBARHED



35 - 45 MIN. TILBEREDNING

Grøntsagslasagne med sprød salat

Det skal du bruge

½ stk løg
⅓ stk hvidløg solo
100 g champignoner
200 g coleslaw-blanding
1 dåse 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 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 mornaysauce 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 mornaysauce 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 mangotern og fordel dressingen over lige inden servering. Servér grøntsagslasagne med salat.

Allergener

Æg, Gluten, Hvede, Laktose, Mælk, Svovldioxid

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:	3.507 kj / 838 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	35,8 g
heraf mættede fedtsyrer	10,2 g
Kulhydrat	99,0 g
heraf sukkerarter	34,0 g
Protein	30,0 g
Salt	4,1 g
Kostfibre	7,2 g