



 2 PORTIONER

 4 DAGES HOLDBARHED

 35 - 45 MIN. TILBEREDNING

# 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  
1 pose bechamelsauce  
200 g lasagneplader  
50 g revet ost  
1 spsk rød balsamico  
100 g salatmix toscana  
½ pose abrikos 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 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.

## Allergener

Æg, Gluten, Hvede, Laktose, Mælk, Svovdioxid

## 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:	3.485 kj / 833 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	39,4 g
heraf mættede fedtsyrer	9,7 g
Kulhydrat	92,2 g
heraf sukkerarter	27,0 g
Protein	27,4 g
Salt	3,1 g
Kostfibre	5,6 g