



 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 grønssagssovs på lasagnepladerne så tyndt som muligt. Gentag de 3 lag og fortsæt til du har brugt al grønssagssovsen. 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 grønssagslasagne 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