



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Lasagne alle melanzane - vegetarisk auberginelasagne

Aubergine

Aubergine 1 st

🏠 Bakplåtspapper 1 st

🏠 Salt 2 krm

Tomatsås

Kons. körsbärstomater 1 förp

Torkad oregano ½ msk

Torkad basilika 1 tsk

🏠 Olivolja

🏠 Vitlök 2 klyftor

🏠 Vatten 1 dl

🏠 Balsamvinäger ½ msk

🏠 Socker ½ tsk

🏠 Grönsaksbuljong ½ tärning

🏠 Svartpeppar

Lasagne

Mozzarella 1 förp

Formaggio 50 g

Lasagneplattor 125 g

Ruccolasallad

Ruccola 30 g

Cocktailtomater 250 g

🏠 Olivolja

🏠 Balsamvinäger

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).

2. **Aubergine:** Skär aubergine i tunna skivor. Lägg på en plåt med bakplåtspapper och krydda med salt. Rosta mitt i ugnen ca 15 min.

3. **Tomatsås:** Hetta upp lite olivolja i en kastrull och fräs pressad vitlök ca 1 min. Tillsätt konserverade körsbärstomater, vatten, torkad oregano, balsamvinäger, torkad basilika, socker, smulad grönsaksbuljong och lite nymald svartpeppar. Sjud ca 5 min.

4. **Lasagne:** Bryt mozzarella i bitar. Grov riv formaggio. Bred ut lite tomatsås i en ugnform (ca 15x20 cm). Varva lasagneplattor, tomatsås, aubergine, mozzarella och formaggio i formen. Gratinera lasagnen mitt i ugnen ca 20 min.

5. **Ruccolasallad:** Lägg upp ruccola och cocktailtomater i en skål och dressa med lite olivolja och balsamvinäger.

6. Servera lasagne alle melanzane med ruccolasallad.