



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Lasagne al forno vegetariane - vegetarisk grönsakslasagne

Rostad tomatsås

Aubergine ½ st
Rödlök 1 st
Torkad oregano ½ msk
Torkad rosmarin 1 tsk
Krossade tomater 1 förp
🏠 Vitlök 2 klyftor
🏠 Olivolja
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar
🏠 Grönsaksbuljong 1
tärning

Béchamelsås

Mjölk 3 dl
Riven mozzarella 100 g
🏠 Smör ½ msk
🏠 Vetemjöl 1 msk
🏠 Salt

Lasagne

Lasagneplattor 100 g

Sallad

Tomat 2 st
Mixsallad 30 g
🏠 Balsamvinäger

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Rostad tomatsås:** Tärna aubergine. Klyfta rödlök tunt. Lägg allt i en smord ugnform (ca 20x30 cm) och blanda med pressad vitlök, torkad oregano, torkad rosmarin, lite olivolja, salt och nymald svartpeppar. Rosta högt upp i ugnen ca 15 min.
3. Ta ut formen med rostade grönsaker ur ugnen. Blanda ner krossade tomater och smulad grönsaksbuljong. Tillaga högt upp i ugnen ytterligare ca 5 min.
4. **Béchamelsås:** Smält smör i en kastrull. Vispa ner vetemjöl. Tillsätt mjölk, lite i taget, och koka upp under vispning. Sjud ca 4 min, tills såsen börjar tjockna. Ta kastrullen från värmen och rör ner mozzarella. Smaka av med lite salt.
5. **Lasagne:** Ta ut ugnformen med rostad tomatsås. Häll över hälften av tomatsåsen i en bunke. Varva lasagneplattor, bechamelsås och tomatsås i formen, avsluta med béchamelsås. Tillaga högt upp i ugnen ca 20 min, tills lasagnen är klar.
6. **Sallad:** Tärna tomater. Blanda med mixsallad och lite balsamvinäger.
7. Servera lasagne al forno vegetariane med sallad.