



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Grönsakslasagne al forno

### Rostad tomatsås

Aubergine ½ st  
 Rödlök 1 st  
 Vitlök 1 klyfta  
 Torkad oregano ½ msk  
 Torkad rosmarin 1 tsk  
 Krossade tomater 1 färp  
 Grönsaksbuljong 1 påse  
 🏠 Olivolja  
 🏠 Salt  
 🏠 Svartpeppar

### Béchamelsås

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

### Lasagne

Lasagneplattor 150 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 grönsaksbuljong. Tillaga högt upp i ugnen ytterligare ca 5 min.
4. **Béchamelsås:** Smält smör i en kastrull. Vispa ner vetemjöl. Tillsätt mjök, 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 bechamelsås. Tillaga högt upp i ugnen ca 20 min, tills lasagnen är klar.
6. **Sallad:** Dela tomater i mindre bitar och lägg i en salladsskål. Blanda med mixsallad och lite balsamvinäger.
7. Servera lasagne al forno vegetariane med sallad.