



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
 Rosmarin/timjan mix ½ förp
 Krossade tomater 1 förp
 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, rosmarin/timjan mix, lite olivolja, salt och nymald svartpeppar. Rosta högt upp i ugnen ca 15 min.
3. Ta ut formen med rostade grönsaker ur ugnen. Blandar 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 vegetariant med sallad.