



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Grønnsakslasagne med skjørost og squash, servert med ruccola

Tomatsaus

1 stk gul løk
 1 stk hvitløksfedd
 1 stk gulrot
 1 stk squash
 1 pakke tomatpuré
 1 pakke basilikum og oregano
 1 boks hakkede tomater
 1 pakke grønnsaksbuljong
 1 pakke skjørost
 🏠 1 dl vann

Grønnsakslasagne

250 g bechamelsaus
 125 g ferske lasagneplater
 1 pakke revet Grande Premium

Ruccolasalat

50 g ruccola
 🏠 olje
 🏠 olivenolje
 🏠 salt
 🏠 pepper
 🏠 sukker

- 1 Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
- 2 **Tomatsaus:** Skrell og finhakk løken og hvitløken. Skrell gulroten, og skyll squashen. Kutt gulroten og squashen i små terninger.
- 3 **Tomatsaus, fortsettelse:** Varm opp en vid kjele eller stor stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken, hvitløken, gulroten og squashen i 5–6 minutter, eller til grønnsakene er møre. Vend inn tomatpuréen og basilikum- og oreganokrydderet, og stek videre i et lite minutt. Vend inn de hakkede tomatene, grønnsaksbuljongen og omtrent 1 dl vann, og la det hele småkoke i 5–10 minutter. Smak til med salt og pepper, og eventuelt litt sukker og olivenolje. Vend til slutt inn skjørosten.
- 4 **Grønnsakslasagne:** Drypp litt olivenolje i bunnen av en ildfast form, og ha i tomatsausen, bechamelsausen og lasagneplatene lagvis og i den rekkefølge. Avslutt med et tynt lag av bechamelsausen, og topp med den revne Grande Premium-osten. Stek grønnsakslasagnen i ovnen i omtrent 20 minutter, eller til osten er gyllen.
- 5 **Ruccolasalat:** Skyll ruccolasalaten, og ha den i en skål. Smak til med litt olivenolje, salt og pepper.

Tips fra kokken: Ha litt rødvin i tomatsausen istedenfor vann for ekstra god smak.