



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Vegetarisk lasagne med chevre og ratatouille

## Ratatouille

1 stk hvitløksfedd  
1 stk rødløk  
1 stk rød paprika  
1 stk squash  
1 boks hakkede tomater  
1 pakke grønnsaksbuljong  
1 pakke urtemiks

## Chevresaus

2½ dl melk  
100 g chevre  
½ pakke honning  
1 ss smør <sup>B</sup>  
1 ss hvetemel <sup>B</sup>  
1 dl vann <sup>B</sup>  
½ ts salt <sup>B</sup>  
1 ts pepper <sup>B</sup>

## Lasagne

250 g ferske lasagneplater

## Grønn salat

50 g tobladssalat

olje <sup>B</sup>

olivenolje <sup>B</sup>

balsamicoeddik <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 225 grader varmluft.
2. **Ratatouille:** Skrell hvitløken og rødløken. Kutt rødløken i tynne skiver. Rens paprikaen. Kutt paprikaen og squashen i 1 cm store biter. Ha løken, paprikaen og squashen over i en ildfast form, og vend inn litt olje, salt og pepper. Finriv hvitløken over grønnsakene. Stek grønnsakene øverst i ovnen i 15 minutter.
3. **Chevresaus:** Varm opp en kjele til middels høy varme, og smelt 1 ss smør. Visp inn 1 ss hvetemel, og rør inn melken og 1 dl vann, litt etter litt. Kok opp under omrøring i omtrent 2 minutter, til sausen har begynt å tykne. Ta kjelen av varmen, og ha i chevren, honningen, ½ ts salt og 1 ts pepper. Smak til mer mer salt om nødvendig.
4. **Ratatouille, fortsettelse:** Ta formen med de ovnsbakte grønnsakene ut av ovnen, og bland inn de hakkede tomatene, grønnsaksbuljongen og urtemiksen. Stek grønnsakene øverst i ovnen i 6 minutter til.
5. **Lasagne:** Smør en ildfast form med olje. Begynn og avslutt med chevresausen, og fordel ratatouillen, chevresausen og lasagneplatene lagvis i formen, helt til du er tom for saus. Stek lasagnen i ovnen i 20 minutter.
6. **Grønn salat:** Skyll og tørk salaten. Ha salaten over i en skål, og topp med litt olivenolje, balsamicoeddik og salt.

## TIPS!

Bruk gjerne kajennepepper i stedet for vanlig pepper i chevresausen, for mer smak.