



## LANDES VEGETARLASAGNE MED HJEMMELAGET PASTA

6C, LANDE BARNESKOLE

### INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

250 g	Spinat
1.5 ts	Salt
200 g	Revet ost
250 g	Champignon(sopp)
2 stk	Egg
0.25 stk	Chili
250 g	Norvegia ost
100 g	Sammaltmel
1.5 boks	Mutti pizzasaus
1 boks	Crem fraiche
2 stk	Eggeplomme
0.5 bunt	Frisk basilikum
150 g	Hvetemel
0.5 dl	Melk økologisk

### SLIK GJØR DU:

- 1 Lag pasta av melet, saltet og eggene. Hell melet på bordet, lag en fordypning i midten og hell i eggene. Bruk fingrene til å blande og kna pastadeigen. Jobb med deigen i ca. 5 minutter.
- 2 Når pastadeigen har hvilt, rull den gjennom pastamaskinen flere ganger, rull den tynnere for hver gang. Del pastaplater i passende størrelse. La dem ligge på et rent kjøkkenhåndkle til du skal bruke dem.
- 3 Begynn med de andre ingrediensene: Skjær opp champignonene og stek dem i tørr, varm panne. Krydre dem med salt og pepper. Sett til side.
- 4 Kok opp vann og hell spinaten i, la den koke til den faller sammen. Skyll i kaldt vann, klem ut vannet og hakk i grove biter. Sett til side.
- 5 Bland creme fraiche med finhakked chili, ost, hakket basilikum og timian.
- 6 Bruk en ildfast form, olje den, og hell et tynt lag med tomat saus i bunnen. Legg på pastaplater, creme fraiche og spinat. I neste lag legger du pastaplater, creme fraiche, spinat, champignon og tomat saus. Sist et nytt lag med pastaplater med masse ost oppå.
- 7 Stekes ved ca 225 grader C i ca. 10-15 minutter til osten er gylden. La hvile før servering. Serveres med salat og evt. brød.

Bon appetitt!