



VEGETARLASAGNE

6A, HEISTADSKOLENE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

- 2 stk hermetiske tomater
- 1 pk lasagneplater
- 1 stk løk
- 1 ts pepper
- 1 stk grønn squash
- 1 ts salt
- 1 stk paprika
- 2 g basilikum
- 2 stk gulrøtter
- 1 pk ost

SLIK GJØR DU:

- 1** Finhakk løk. Del paprikaen i små biter, rasp gulrøtter grovt eller skjær de i skiver, squash i tynne halvmåner.
- 2** Bruk en dyp stekepanne eller gryte. Fres løken i litt olje, før du tilsetter løk og la surre til løken er blank. Ha i paprika, revet gulrot og squash og tilsett hermetisk tomat. La alt småkoke i 10 minutter. Tilsett frisk basilikum og smak til med sukker, salt og pepper.
- 3** Finn en ildfast form, ca 22 x 34 cm. Legg i grønnsakssaus, lasagneplater og squashskiver lagvis. Det beste er å få flere lagt oppå hver andre. Prøv å avslutte med grønnsakssaus, ikke lasagneplater. Topp det hele med revet ost.
- 4** Stek lasagnen ved 200 °C på nederste rille i ca 30 minutter, til den er gylden.
- 5** Server gjerne med en frisk, grønn salat.