



VEGETARLASSAGNE MED SPINAT OG COTTAGECHEESE

6B, SKJØNNHAUG SKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

- 150 g ost
- 6 stk pastaplater- mengden varierer etter størrelse på ildfastform
- 2 ss olje

RØD SAUS

- 1 boks tomatpure
- 1 fedd hvitløk
- 1 ss srirachausaus
- 1 ts sukker
- 0.5 ts pepper
- 0.5 ts salt

BRUK DE GRØNSAKENE DU LIKER OG HAR TILGJENGELIG. DENNE GANGEN BRUKTE VI:

- 1 stk gulrot
- 125 g fersk sopp
- 0.5 stk squash
- 1 stk rødløk
- 1 boks mais

HVIT SAUS

- 400 g cottagecheese
- 200 g spinat

SLIK GJØR DU:

- 1 Sett ovnen på? 175° over- og undervarme
- 2 Kutt løk og hvitløk i små? biter, og stek i en kjele med litt smør eller olje på? middels varme i noen minutter
- 3 Kutt opp resten av grønnsakene og hell de i kjelen. Stek videre i noen minutter
- 4 Tilsett tomatpure, boksen med hakket tomater, sukker, salt og pepper i kjelen
- 5 Imens du lar dette putre legger du spinat i en annen stor kjele med en ss olje på? middels varme. Når spinaten har sunket sammen putter du oppi cottagecheese og muskatnøtt. Rør inn
- 6 Begynn med a? fordele den røde sausen nederst i formen, videre plater også? hvit saus. I formen vi lagde ble det fire lag. Topp med ost
- 7 Stek på? rist midt i ovnen i cirka 25 minutter.

muskatnøtt