

inköpslistan.se

Av: johannesabraham

- 4 port
- Grönsaker, Huvudrätt, Vegetariska

GRÖN LASAGNE

Ingredienser

3 st purjolök *(eller 3 gula lökar)*
400 g tomater, hela *(eller 4 tomater)*
1/2 dl tomatpuré
1 tärning buljong, grönsak
2,5 dl grädde, matlagning
1 msk basilika *(färskt eller torkad)*
9 st lasagneplattor
500 g keso
2 dl ost, riven

Gör så här

Sätt ugnen på 225 grader. Skölj och strimla purjolöken eller skala och grovhacka löken. Fräs den i smör i en gryta. Skär tomaterna i bitar. Rör i tomater, tomatpuré, buljongtärning, grädde, salt, peppar och basilika. Låt såsen koka upp. Varva grönsakssås, lasagneplattor och cottage cheese i en smord och ugnssäker form. Avsluta med sås och strö över osten. Grädda i nedre delen av ugnen ca 30 min. Servera med en sallad.