



*bild saknas*

- ▮ 4 port
- ▮ Övrigt, Huvudrätt, Vegetariska, Fest

## VEGETARISK LASANGE

### Ingredienser ▮

2 st lök, gul  
 1 st paprika, röd  
 1 st paprika, gul  
 1 st zucchini  
 50 g soltorkade tomater  
 2 msk olivolja  
 500 g tomater, passerade  
 1 tärning buljong, grönsak  
 1/2 tsk timjan (*torkad*)  
 1/2 tsk salt  
 2 krm svartpeppar  
 150 g cambozola  
 250 g kesella  
 1/2 tsk salt  
 2 krm svartpeppar  
 6 st lasangeplattor  
 2 krm sambal oelek

### Gör så här ▮

1. Sätt ugnen på 200 grader
2. Skala löken och kärna ur paprikorna. Skär lök, paprika och zucchini i bitar.
3. Fräs lök, paprika, zucchini och soltorkade tomater i olivolja i en stor kastrull utan att det tar färg, ca 3 min.
4. Tillsätt passerade tomater, buljongtärning, timjan, sambal oelek, salt och peppar. Låt koka ihop 10 min så att grönsaksröran blir tjock.
5. Skär bort kanterna på cambozolan, mosa den och rör ihop med kesella, salt och peppar.
6. Bred ut en tredjedel av grönsaksröran i botten på en 2 liters brödform. Täck med 2 lasangeplattor som läggs lite omlott. Varva röran med lasangeplattor tills du har tre lager, översta lagret ska vara lasangeplattor. Bred ut ostsmeten så att den helt täcker lasangeplattorna.
7. Grädda mitt i ugnen ca 30 minuter tills den blir gyllenbrun.