

inköpslistan.se

Av: Åsa Ekengren

- 4 port
- Övrigt, Huvudrätt, Vegetariska, Fest

VEGETARISK LASANGE

Ingredienser

2 st lök, gul
1 st paprika, röd
1 st paprika, gul
1 st zuccini
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 lasangeplattortills du har tre lager, översta lagret ska vara lasangeplattor. Bred ut ostsmeten så att den helt täcer lasangeplattorna.
7. Grädda mitt i ugnen ca 30 minuter tills den blir gyllenbrun.