

Grøntsagslasagne (4 personer)

200 g lasagneplader, grove
1 tsk rapsolie til pensling af ovnfast fad

Fyld:

1,2 kg flåede tomater på dåse eller tilsvarende friske
2 mellemstore løg
2 store peberfrugter
250 g champignoner
3 store fed hvidløg
200 g hytteost 20+
1 spsk rapsolie
2 spsk friskhakket merian eller 2 tsk tørret
2 spsk hakket basilikum eller 2 tsk tørret
1 tsk groft salt
½ tsk peber

Gratinering:

75 g revet ost 30+

1. Hak løg og peberfrugter fint.
2. Skær champignoner i skiver.
3. Varm olien i en stor gryde og svits løg og peberfrugter.
4. Hæld de hakkede tomater og champignoner i gryden.
5. Kog over middelstærk varme til fyldet jævner sig, ca. 10-15 minutter.
6. Rør hytteost, hakket hvidløg, merian, basilikum, salt og peber i.
7. Smør et ovnfast fad med olie og læg lasagneplader og fyld lagvis. Start med plader og slut med fyld.
8. Sæt grønnsagslasagnen i køleskab og lad den trække ½ time.
9. Sæt ovnen på 200 grader.
10. Drys osten over lasagnen og bag den ca. 30 minutter på midterste rille. Benyttes varmluftsovn skal lasagnen bage i lidt kortere tid.