



## Slötorps Vegetariska Lasagne

*En latmans lasagnevariant med grönsaker som innehåll. Jag gör dessutom bara en sås som kombinerar både grönsaksdelen och den vita såsdelen (bechamelen). De ska ju ändå ätas tillsammans och blandas i magen så varför inte redan från början.*

*Jag brukar bygga min lasagne i fyra lager som börjar och slutar med ett såslager. Jag toppar med riven ost, gärna två sorter för mer smak.*

*Receptet är dimensionerat för ca 6 personer. Är ni fler är det bara att multiplicera.*

### Ingredienser

- ◆ 1 stor Gul lök, funhackad
- ◆ 2 Vitlösklyftor, finhackade
- ◆ 1 liten burk skivade champinjoner, hackas
- ◆ 3 msk Olivolja
- ◆ 3-4 dl broccoli, skivas tunt
- ◆ 3-4 dl Blomkål, skivas tunt
- ◆ 1,5 dl Fryst hackad Spenat
- ◆ 2 msk vetemjöl
- ◆ 1 burk Krossade Tomater (400 g)
- ◆ 4 dl Mjöl
- ◆ 2 msk Grönsaksfond eller 2 tärningar
- ◆ 1 tsk Salt eller efter smak
- ◆ 1/2 tsk svartpeppar eller efter smak
- ◆ 1 msk torkad Basilika
- ◆ 1 msk torkad Oregano
- ◆ 2 dl riven ost (i fyllningen)
- ◆ 2 dl riven ost sort 1 (topping)
- ◆ 2 dl riven Ost sort 2 (topping)

### Gör så här

1. Hacka gul lök, vitlösklyftor fint och dela stora svampskivor.
2. Tina fryst broccoli och blomkål, skiva tunt och lägg ihop med den frysta spenaten.
3. Fräs lök och champinjoner tills löken är genomskinlig. Tillsätt de skivade grönsakerna och fortsätt fräs en liten stund. Strö över mjölet och blanda runt noga för att undvika klumpar.
4. Häll i tomaterna och blanda, därpå mjölken och låt det hela koka upp och puttra en liten stund.
5. Lägg i ost och kryddor och smaka av. Salta och peppra om det behövs. Låt puttra lite till och ta från spisen.
6. Smörj en långpanna lätt med olivolja. Bygg lasagnen med ett lager sås i botten. Fortsätt att varva sås och pastaplattor och avsluta med sås högst upp.
7. Strö över riven ost av en eller flera sorter och sätt in i en 200 grader varm ugn tills gyllenbrun och genombakad.

Servera genast gärna med en grönsallad till.

Smaklig Måltid

/Peter