

# Grøntsagslasagne

Antal personer: 6

Tid i alt: 1 time 30 min.

Arbejdstid: 30 min.

Bagetid: 20 - 25 min ved 175 grader.

## Ingredienser:

### Lasagnesauce:

2 løg,  
2 spsk olivenolie  
3 fed hvidløg  
2 tsk timian eller oregano  
4 gulerødder  
3 stængler bladselleri  
1 squash  
1 aubergine  
250 g champignon, (kan undlades)  
1 dl tomatpuré  
1 dåse hakkede tomater  
salt og peber

### Spinatfyld:

500 g spinat, frosne  
1 håndfuld frisk basilikum  
1 1/2 dl piskefløde  
1 løg  
1 fed hvidløg  
2 spsk olivenolie  
salt  
sort peber, friskkværnet

### Mornaysauce:

2 spsk smør  
2 spsk hvedemel  
3 dl mælk  
1 drys muskatnød, fintrevet  
125 g frisk mozzarella  
salt og sort peber

### Derudover

250 g lasagneplader



## Fremgangsmåde:

### Lasagnesauce:

Hak alle grønsager.

Sauter hakkede løg i olivenolie ved middel varme til løgene er klare og bløde.

Tilsæt de finthakkede champignon og skrue op for varmen i et minuts tid.

Derefter tilsættes alle de andre ingredienser til lasagnesaucen og saucen sættes til at simre i ca. 1 time. Jo længere tid, jo mere cremet og lækker bliver saucen.

Tilføj grøntsagsboullion, efter noget tid, hvis det føles nødvendigt og smag til med mere timian, salt, peber.

Når saucen er færdig og grøntsagerne godt møre, tilberedes mornaysaucen og spinatfyldet.

### Spinatfyld:

Sauter løg på en pande med olivenolie, til de er bløde, men uden at de tager farve.

Tilsæt frossen spinat og kog op til spinaten er tøet op. Hæld overskydende væde fra.

Tilsæt basilikum og fløde. Smag til med friskrevet muskatnød, salt og peber.

### Mornaysauce:

Smelt smør i en gryde og pisk hvedemel i til en melbolle.

Pisk derefter langsomt mælk i, til alt melet er opløst og saucen er jævn.

Kog den igennem og kom mere mælk i hvis nødvendigt.

Når saucen er jævn og har en god cremet men flydende konsistens, tilsættes ost og der røres til osten er smeltet.

Smag til med muskatnød, salt og peber.

Smør et ovnfast fad med smør og kom først et lag lasagnesauce, derefter mornaysauce, spinatfyld og lasagneplader. Gentag til der ikke er mere sauce tilbage og slut af med lasagnesauce og et lag mornaysauce.

Fadet sættes i en forvarmet ovn ved 175 grader varmluft og bages i 20-25 minutter.

Grøntsagslasagnen er også lækker med squash eller aubergineskiver i stedet for pastaplader.



GOD FORNØJELSE...