

Grøntsagslasagne med Sprød Salat

Tilberedelsestid: ca. 45 min. + ca. 30 min. ovntid

Ingredienser:

	DET INDEHOLDER KASSEN
4 stk	Gulerødder, øko (stk)
4 stk	Rødbeder, øko
1 stk	Glaskål
3 stk	Løg
3 fed	Hvidløg
1 ds	Tomatpuré
1 ds	Hakkede tomater, øko
400 g	Lasagneplader (g)
1 stk	Frisk mozzarella
2 stk	Tomater
3 stk	Regnbue gulerødder, øko
1 stk	Rødløg
1 stk	Hjertesalat

	DET SKAL DU SELV HAVE
4 tsk	Oregano
6 dl	Mælk
2 knsp	Muskatnød
4 spsk	Mel til sovs
40 g	Smør (g)
	Fedtstof til stegning
	Sukker
	Salt & Peber
2 spsk	Olivenolie til salat

Tilberedning:

Tænd ovnen på 200 grader

Pil og hak løget fint. Vask, skræl gulerødder, rødbeder og glaskål. Riv dem på et rivejern. Svits løg i et par minutter i en stor gryde. Tilsæt revne gulerødder, glaskål og rødbeder og svits dem i ca. 4-5 minutter. Tilsæt tomatpuré og dåsetomater, presset hvidløg, oregano, salt og peber. Tilsæt lidt mere vand for at få en tyndere sauce.

Lad tomat saucen simre i 15-20 minutter. Smag til med salt og peber samt sukker.

Derefter laver du en bechamel sauce ved at smelte smørret i en tykbundet gryde. Tilsæt melet og rør godt.

Bag saucen op ved at tilføje lidt mælk af gangen og lade saucen koge op. Gentag indtil du har brugt al mælken. Smag til med salt og peber og muskatnød.

Læg lasagnen sammen. Start med lidt sauce i bunden før du lægger det første lag plader.

Læg nu skiftevis plader, grøntsagssauce og bechamel. Afslut med bechamel. Skær den friske mozzarella i fine tern og drys den over retten. Krydder til sidst med salt og peber og drys lidt oregano ovenpå.

Bag lasagnen i ovnen ved 200 grader i 25-30 minutter.

Vask og snit salaten fint. Skær tomateri grove tern. Regnbuegulerødder skrælles og skæres i tynde skiver. Pil og skær rødløget i ringe. Bland regbuegulerødder, tomater og salat sammen og fordel rødløg over. Drys med salt, peber og dryp med olivenolie.

Servér lasagnen med salaten.