



## Grøntsagslasagne

Super velsmagende vegetarisk lasagne. En af vores lækre grøntsagsretter.



[Bedøm opskrift](#)



60+ min



Apr – Nov



Dagligt grønt



Vegetar

# Ingredienser

4 pers.

250 g frisk spinat

250 g ricotta

salt og peber

1 spsk olivenolie

2 squash

2 røde peberfrugter

9 lasagneplader

## Tomatsauce

1 spsk olie

2 stor hakket løg

2 fed knust hvidløg

1 stor groftrevet gulerod

1 spsk fintrevet citronskal

2 dåser flåede tomater

1 tsk basilikum eller oregano

1 knivspids sukker

## Mornaysauce

25 g smør

25 g mel

4.5 dl kogende letmælk

75 g friskreven emmentaler eller parmesan.

salt og peber

friskrevet muskatnød

*Opskrift: Vibeke Lehn*

*Fotograf: Henrik Freek*

## Tilberedning

- 1 Rist spinaten kort, knug den fri for overflødig væde og rør den med ricotta, salt og peber. Bruges frossen spinat, tøes den op og knuges ligeledes fri for væde.

## Tomatsauce

- 1 Sauter løg og hvidløg i olie, tilsæt gulerod og sauter videre et par minutter.
- 2 Kom citronskal og tomater ved og lad saucen snurre tyk under omrøring.
- 3 Smag godt til med salt, peber, krydderi samt sukker.

## Mornaysauce

- 1 Smelt smørret, rør melet i og bag saucen af. Spæd med den varme mælk lidt efter lidt og lad saucen koge godt igennem.
- 2 Rør osten i og smag den til med salt, peber og muskatnød.
- 3 Læg lasagneplader i bunden af et smurt ovnfast fad (20 x 25 cm) bred halvdelen af tomatsaucen og ca. en 1/3 mornaysauce herpå, sammen med stykker af peberfrugt og courgetteskiver.
- 4 Læg igen et lag lasagneplader og herover spinat- ricottablandingen, samt evt. resterende peberfrugt og courgette, den resterende tomatsauce og knap en 1/3 af mornaysaucen.
- 5 Slut med et lag lasagneplader og resten af mornaysaucen på toppen.
- 6 Lad lasagnen trække en halv times tid, før den bages ved 200° i ca. 45 minutter.
- 7 Tag lasagnen ud og lad den stå lidt, før den skæres ud.

## Grillede peberfrugter

- 1 Flæk og udkern peberfrugterne, læg dem på en bagerist på et stykke folie og grill dem under grillen til skindet er mørkt og blistret.
- 2 Lad peberfrugterne afkøle en smule og flå skindet af.
- 3 Servér peberfrugterne med grøntsagslasagnen.



### Tip

Har du ikke tid til at lave grillede peberfrugter, så brug tykke skiver tomat i stedet.

Både tomat- og morneysauce kan laves i forvejen og skal det gå ekstra stærkt kan den hjemmelavede morneysauce erstattes med en færdigkøbt, som smages godt til.

Grillede peberfrugter holder sig fint 3 – 4 dage har i køleskabet.

