



Rodfrugtlasagne

Lasagne er altid et hit, prøv denne udgave fyldt med grove rødder og masser af smag.



Bedøm opskrift



60+ min



Sep – Mar



Dagligt grønt

Ingredienser

6 personer

Sellerisauce:

4 fed hvidløg

1 kg (urensset vægt) knoldselleri

1 l letmælk

Friskkværnet peber

1 tsk salt

½ tsk revet muskatnød

2-4 spsk eddike f.eks. æblecidereddike eller hvidvinseddike

50 g reven mild ost

Rodfrugtsauce:

4 løg

1 kg (urensset vægt) rødbeder, persillerødder, pastinakker, jordskokker – blandet efter, hvad du har

2-3 spsk olie

½ l vand

2 spsk friskhakket basilikum, oregano eller rosmarin eller 1 spsk tørret

½ spsk salt

Friskkværnet peber

Desuden:

18-24 lasagneplader

Evt. 50 g reven mild ost til at drysse over

Tilbehør: kålsalat og evt. brød

Tilberedning

- 1 Tænd ovnen på 150 grader.

Sellerisauce

- 1 Skær hvidløgsfeddene i tynde skiver. Skræl knoldsellerien. Skyl og skær den i tern, ca. 1½ gange 1½ cm. Kom mælken i en gryde og kog den op under omrøring. Kom hvidløgsskiver, selleritern og peber i den varme mælk og kog op.
- 2 Lad det simre under låg ca. 20 minutter til selleriternene er møre. Rør i blandingen et par gange undervejs.
- 3 Blend knoldselleri og mælk sammen med en stavblender, så du får en jævn sauce. Smag sauceen til med salt, peber, muskatnød, eddike og ost.

Rodfrugtsauce

- 1 Hak løgene i fine tern. Skræl rodfrugterne og skyl dem. Riv rodfrugterne på et råkostjern eller på foodprocessorsens riveskive.
- 2 Varm en stor pande med olie. Svits løgene til de er lidt bløde, men ikke har taget særlig farve. Kom de revne rodfrugter på panden og svits dem med 3-4 minutter. Kom vand og basilikum i.
- 3 Kog rodfrugtsauceen op et par minutter under omrøring og smag til med salt og peber.

Lasagnen lægges sammen

- 1 Smør et stort ovnfast fad med olie. Læg 8 lasagneplader i bunden. Fordel ¼ af sellerisauceen over pladerne og derefter 1/3 af rodfrugtfrugtsauceen. Gentag denne proces to gange mere. Slut med et lag sellerisauce. Drys evt. ost over til slut. Bag lasagnen i 1 time ved 150 grader på midterste ovnribbe.
- 2 Server lasagnen med kålsalat og evt. brød.

