



## Lasagne -bar' uden kød

Når du skal i gang med at lave denne ret, er det vigtigt, at du sørger for at riste svampene godt og grundigt, inden du tilsætter resten af ingredienserne. Det giver ekstra smag og fylde til lasagnen.



[Bedøm opskrift](#)



# Ingredienser

4 pers.

2 løg

4 fed hvidløg

2 gulerødder

2 stilke bladselleri

400 g svampe eller champignoner

4 spsk tomatpuré

1 dåse linser

2 dåser hakkede tomater

3 dl rødvin

2 laubærblade

2 tsk tørret timian

1 knivspids sukker

500 g bechamelsauce (1 portion)

250 g friske lasagneplader

1 håndfuld friske urter f.eks. oregano

# Tilberedning

- 1 Pil og hak løg og hvidløg. Skræl gulerødderne, og skær dem, bladsellerien og champignonerne i små tern.
- 2 Varm en god sjat olie i en stor gryde, og sauter først champignonerne, så de afgiver deres væde og tager farve. Kom lidt ekstra olie på panden, hvis det er nødvendigt, og tilsæt løg, hvidløg, gulerødder og selleri. Sauter i 5 minutter ved jævn varme.
- 3 Kom nu tomatpuré, linser, hakkede tomater, rødvin, laurbærblade og timian i gryden, og bring den i kog. Lad saucen simre i mindst 20 minutter, til næsten al væden er kogt ind.
- 4 Smag til med salt og peber samt eventuelt et nip sukker.
- 5 Kom 1/3 af fyldet i et ovnfast fad, og hæld en smule bechamelsauce over. Læg 1/3 del af lasagnepladerne ovenpå, og gentag processen. Slut af med et generøst lag bechamelsauce.
- 6 Hak urterne, og bland dem med Panko, 2 spiseskefulde olivenolie, salt og peber. Drys blandingen på lasagnen, og bag den i en 200 grader varm ovn i 20-30 minutter, til brødkrummerne er sprøde, og det begynder at boble i siderne.
- 7 Servér med en god salat.

Opskriften er venligst udlånt fra bogen "Flere kødfrie dage" af Nadia Mathiasen  
Foto: Chris Tonnesen

