



Lasagne med svampe og spinat

Den klassiske lasagne i en kødfri udgave. Du kan nøjes med at bruge champignoner men kan også bruge en blanding af svampe som eks. portobello, bøgehatte og shitakesvampe.



[Bedøm opskrift](#)



Ingredienser

4 pers.

1 løg

2 fed hvidløg

800 g **svampe, f.eks. champignon, portobello eller bøgehat**

400 g **babyspinat**

olivenolie

2 spsk balsamicoeddike

400 g bechamelsauce (1 portion)

6 friske lasagneplader

2 dl panko, evt. rasp, brug da lidt mindre

1 håndfuld friske urter, f.eks. bredbladet persille, oregano og basilikum

salt og peber

*Tekst og foto er udlånt af kogebogen **Kødfri Mandag, Samvirke.***

Tilberedning

- 1 Pil og hak løget og hvidløgene.
- 2 Hak svampene og babyspinaten groft.
- 3 Varm lidt olie på en pande, og sautéér løget og hvidløgene, til løgene er klare.
- 4 Kom babyspinaten på panden med det vand, der hænger ved efter skylning, og sautéér videre, til spinaten falder sammen, og væden fordamper. Sæt til side.
- 5 Varm lidt ekstra olie på samme pande, og steg nu svampene, til de har afgivet deres væde og tager farve.
- 6 Tilsæt balsamicoeddike, og lad det koge ind. Krydr svampene med salt og peber, og vend dem sammen med løgene og spinaten.
- 7 Kom $\frac{1}{3}$ af svampefyldet i et ovnfast fad og oven på det en smule bechamelsauce. Læg $\frac{1}{3}$ af lasagnepladerne oven på, og gentag processen. Slut af med et generøst lag bechamelsauce.
- 8 Hak urterne, og bland dem med panko, 2 spiseskefulde olivenolie, salt og peber.
- 9 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.



Tip

Lav din egen [bechamelsauce](#) her.

Servér med en god salat.

Kom evt. andre svampe i fyldet f.eks. shiitake, portobello, kejserhatte eller østershatte.

