



Lasagne med svampe og tomat

En super lækker svampelasagne med masser af saftige tomater.



[Bedøm opskrift](#)



60+ min



Apr – Nov



Dagligt grønt



Vegetar

Ingredienser

4 pers.

1. lag

500 g blandede svampe

2 spsk smør eller olivenolie

3 spsk sojasauce eller Tamari*

2 dl piskefløde

2. lag

4 store løg

3 stængler bladselleri

4 fed hvidløg

2 spsk smør eller olivenolie

3. lag

400 g cocktail tomater

1 potte frisk basilikum, grøn

1 potte frisk oregano

Salt og peber

300 g friske lasagneplader

150 g revet mild ost

Tilbehør

Groft brød

Opskrift og billede udlånt fra bogen "Vidunderlige Vegetar" af Susanne Engelstoft Rasmussen

Tilberedning

- 1 Tænd ovnen på 200 grader.
- 2 Rengør og del svampene, og steg dem på panden i fedtstof ved høj varme i ca. 4 minutter. Hæld sojasaucen på, og lad det koge lidt ind. Tilsæt fløde, og kog saucen op. Smag til med salt og peber.
- 3 Skær løgene i tynde ringe og bladselleri i tynde skiver. Knus hvidløgsfeddene med den brede side af kniven. Steg løg, bladselleri og hvidløg på panden i fedtstof i ca. 10 minutter ved svag til jævn varme. Krydr med salt og peber.
- 4 Halver tomaterne, pluk basilikum og oregano fra hinanden, og bland det med salt og peber i en skål.
- 5 Lag et lag lasagneplader i bunden af et ovnfast fad. Lag svampesaucen i et jævnt lag. Læg et lag lasagneplader over. Fordel løgblandingen over i et jævnt lag, og lag et lag lasagneplader over. Fordel tomater og krydderurteblandingen, og drys med ost.
- 6 Bag svampelasagnen midt i ovnen i ca. 50 minutter og spis den med groft brød.

