

Jeanettes vegetariska lasagna

Lasagnaplattor - lämpligt antal efter vald form. Välj gärna en lite större och djup form.

500 g Keso

3-4 dl riven ost (kan behövas mer) Parmesan kan med fördel användas för topplagret.

3 ägg

En halvlitersask champinjoner

1 pkt fryst bladspenat eller motsvarande mängd färsk

Salt & peppar

Tomatsås (Gör gärna dubbel sats. Det som blir över är god grund för pastasås):

1 burk tomater

1 ask cocktail- eller små plommontomater

Olivolja

Vitlök, 2-3 st

Basilika, färsk eller torkad

Oregano, färsk eller torkad

En gnutta malen chilipeppar

Tomatpuré, ca 2 msk

½ grönsaksbuljongtärning

En gnutta socker

Salt & peppar

1. Sätt ugnen på 200 grader varmluft eller 220 grader över/undervärme.
2. Fräs vitlöken lätt i olivoljan och tillsätt sedan burktomater, hackade färska tomater samt tomatpurén. Rör ihop och krydda upp. Låt småputtra i 10-15 min och smaka sedan av med ev mer socker, salt, peppar och lite pressad citronjuice. Ställ åt sidan.
3. Under tiden såsen puttrar fräs de skivade champinjorna i lite smör och salta när brynta. Ställ åt sidan.
4. Fräs även upp den frysta eller färska bladspenaten i aningen olja. Salta och ställ åt sidan.
5. Blanda keson med äggen och riven ost.
6. Grunda formen med tomatsås, lägg på ett lager lasagnaplattor. På med spenat, champinjoner, kesoröra och tomatsås. Upprepa proceduren tills formen är full. Avsluta med ett lager tomatsås och ost.
7. Skjuts in i ugnen i ca 30 minuter. Känn efter med provsticka så pastan är kokt.
8. Servera med något svalt i glasen och en bit bröd.

Buon appetito!