

VEGETARISK LASAGNE

världens godaste



Ingredienser - Fyllningen

5 soltorkade tomater, blötlagda
1 msk kokosolja
½ lök, hackad
3 vitlöksklyftor, pressade
½ aubergine, skuren i småbitar
2 morötter, grovt rivna
1 förpackning passerade tomater
1 msk oregano
1 msk timjan
salt, peppar

Ingredienser - bechamelsås

4 msk kokosolja eller smör
5 msk glutenfritt mjöl, tex havremjöl
1 liter havremjolk
salt
mald muskot

Glutenfria lasagneplattor tex av gröna linser från Explore Cuisine (supergoda!)

Gör så här

Sätt ugnen på 200 grader.

Fyllningen: Börja med att mixa den blötlagda soltorkade tomaterna med en handmixer eller i en minihacker. Häll i lite vatten så blir det enklare. Ställ åt sidan. Stek löken och vitlöken tills den blivit mjuk i oljan. Häll i resterande ingredienser och låt puttra i ca 30 minuter. Smaka av med salt och peppar.

Bechamelsåsen: Smält kokosoljan eller smöret i en kastrull. Häll i mjölet och vispa tills det blivit en pasta. Häll i lite mjölk i taget samtidigt som du vispar. Såsen ska bli lite tjock men inte supertjock. Smaka av med salt och mald muskot.

Lasagnen: Använd en ugnform ca 20 x 30 cm. Börja att lägga lagren. Först fyllningen och sedan bechamelen. Lägg på lasagneplattor som täcker. Häll sedan på fyllningen och bechamel. Nästa lager med plattor. Lägg så många lager ända tills du har de antal plattor som ska avsluta toppen. Häll på den sista bechamelsåsen som ska täcka hela lasagnetoppen. Ställ in formen i ugnen och grädda i ca 25 minuter eller tills den har fått en bra färg.

Servera med en ruccolasallad.