

Zucchinilasagne

med ruccolapesto

Ingredienser zucchinilasagne

2 p

2 st zucchini

1 rödlök skivad

12 st cocktailtomater

Gör så här - zucchinilasagnen

Skiva zucchini i tunna skivor tex med en mandolin. Lägg skivorna i en bunke och ringla lite olivolja och strö lite salt. Ställ åt sidan

Sätt ugnen på 200 grader

Lägg in tomater och lök och låt de grillas tills de blir mjuka

Stek zucchiniskivorna i en

stekpanna tills de fått lite färg (Du kan också grilla dem i ugnen)

Ingredienser ruccolapesto

2 p

½ dl pinjenötter

1½ dl olivolja

1 tsk vitlökspulver

2 nävar färsk ruccola

lite pressad citron

salt

vatten

Gör så här - ruccolapeston

Börja med att rosta pinjenötterna i en torr stekpanna.

Mixa sedan alla ingredienser med en stavmixer. Häll i lite vatten om smeten blir för tjock.

Smaka av med salt.

När allt är klart, så lägger du zucchiniskivor på tallrikarna, häller på lite pesto, tomater, lök, varvar med zucchiniskivor, tomater, pesto lök osv.