



VEGETARISK

Svamplasagne med getost & nötter

Kock: **Maria Dahlquist** Tid: **60 min** Portioner: **4**



Festlig, vegetarisk svamplasagne som gratineras med getost tillsammans med krossade valnötter för både crunch och smak.



INGREDIENSER

300 g blandad svamp
150 g rotselleri
1 st gul lök
2 st vitlöksklyftor
2 msk smör
5 dl grädde
3 msk mjöl
0.5 dl vatten
1 msk soja
1 tsk salt
1 tsk nymald svartpeppar

9 st lasagneplattor
200 g getost
50 g grovhackade valnötter
1 näve bladpersilja

GÖR SÅ HÄR

1

Sätt ugnen på 225 grader.

Skär svampen i mindre bitar. Skala och tärna selleri, lök och vitlök och stek sedan med svampen i smör i en gryta. Häll över grädde och låt koka upp. Blanda mjöl och vatten och rör ner i grytan. Tillsätt soja och kryddor och låt sjuda i några min.

Varva lasagneplattor och sås i en ugnsfast form, avsluta med sås. Grädda i 15 minuter. Skär getosten i skivor, krossa valnötterna och blanda med hackad persilja. Lägg getostskivorna på lasagnen, strö över valnötter och persilja och grädda ytterligare 10 min.

Foto: www.cedell.se