



Mozzarella- och spenatlasagne

Kock: **Monika Ahlberg** Tid: **80 min** Portioner: **4**



En lasagne som har allt förutom köttfärs!



INGREDIENSER

350-400 g lasagneplattor
1 gul lök
2 vitlöksklyftor
1 röd paprika
smör eller olja till pannan
1 påse fryst bladspenat (ca 500 g)
1 förpackning krossade tomater (500 g)
0.5 dl tomatpuré
1 tärning grönsaksbuljong
1 dl vatten
flingsalt och nymalen svartpeppar
1 msk torkad timjan eller oregano
2 mozzarellaostar (à 125 g)
1 dl marinerade soltorkade tomater

1 dl finriven parmesanost

BECHAMELSÅS

2 msk smör

3 msk vetemjöl

5 dl mjölk

flingsalt och nymalen svartpeppar

TILL SERVERING

sallad

GÖR SÅ HÄR

- 1** Skala och finhacka lök och vitlök.
- 2** Kärna ur och grovhacka paprikan.
- 3** Hetta upp en panna med smör eller olja och fräs mjuk på inte alltför hög värme och utan att löken tar färg.
- 4** Tillsätt spenaten, något tinad. Låt puttra i 3-4 minuter. Tillsätt krossade tomater, tomatpuré, buljong och vatten. Låt puttra i ca 10 minuter. Smaka av med flingsalt, peppar, timjan eller oregano.
- 5** Smält smöret till bechamelsåsen i en kastrull. Vispa ner mjölet. Häll på mjölken under vispning och låt koka upp. Smaka av med salt och peppar.
- 6** Smörj en ugnsfast form med smör. Varva sedan tomat- och spenatsås, lasagneplattor, bitar av mozzarella och bechamelsås. Översta lagret ska vara bechamelsås.
- 7** Hacka de saltorkade tomaterna och strö över gratängen. Toppa med den rivna parmesanosten.
- 8** Gratinera lasagnen i 225-250° varm ugn i 30-35 minuter. Späd med någon deciliter vatten under tiden om den känns torr. Täck med folie mot slutet om den blir för mörk.
Servera den krämiga lasagnen med en sallad.