PASTA

# Mozzarella- och spenatlasagne

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

80

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 soltorkade 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 blirför mörk.
   Servera den krämiga lasagnen med en sallad.