

Tasteline



Vegetarisk lasagne med spenat och keso

★★★★☆

| 18 ingredienser | ⌚ 45 minuter

Den här vegetariska lasagnen mättar ordentligt utan att bli alldeles för tung som en vanlig lasagne lätt kan bli. För att göra rätten glutenfri, välj glutenfria lasagneplattor. Smaklig måltid!

Ingredienser

Fyllning

250 gram lasagneplattor
glutenfria
450 gram spenat fryst,
tinad
3 krm svartpeppar
1 tsk salt
250 gram Keso naturell
70 gram parmesanost

Tillbehör

Färdigblandad sallad italiensk- och provencalsk

**Dressing av rödlök och
en blandning av fin-
hackad rödlök och en
blandning av oliv- och
rapolja, balsamvinäger
salt och svartpeppar.**

Tomatsås

1 krm muskot
0.5 tsk oregano torkad
0.5 tsk basilika torkad
2 st gul lök(ar)
0.5 tsk salt
1 msk olivolja extravergine
3 klyfta(or) vitlök(ar)
1 burk(ar) tomat(er) hela,
på konserv
2 krm svartpeppar

Topping

2.5 dl mjölk

Riven ost

Tillagning

1. Sätt ugnen på 200 grader.
2. Tomatsås: Skala och finhacka lök och vitlök.
3. Hetta upp en kastrull med lite olja och fräs löken utan att den tar färg.
4. Tillsätt hela tomater, oregano, basilika, muskot, svartpeppar och salt. Låt såsen puttra i 10 min.
5. Fyllning: Sila av vattnet från den tinade spenaten och blanda med keso och den rivna parmesanost. Krydda med salt och svartpeppar.
6. Smaka av tomatsåsen och krydda eventuellt lite mer.
7. Klipp lasagneplattan i bitar som passar din form.
8. Lägg först ett lager tomatsås i botten av formen, varva sedan ost- och spenatblandning, plattor och tomatsås. Avsluta med ett lager lasagneplattor.
9. Häll över mjölk och toppa med resten av den rivna parmesanosten. Grädda i mitten av ugnen ca 30 min.
13. Blanda ihop alla salladsingredienser och servera tillsammans med lasagnen.

Till dessert serverades bitar av Vinettaglass toppad med vispad grädde och riven choklad med 80% kakaohalt.