



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Grønnsakslasagne med skjørøst og squash, servert med ruccola

Tomatsaus

1 stk gul løk
1 stk hvitløksfedd
1 stk gulrot
1 stk squash
2 pakker tomatpuré
1 pakke oregano
1 boks hakkede tomater
1 pakke grønnsaksbuljong
1 pakke skjørøst
🏠 1 dl vann

Grønnsakslasagne

250 g bechamelsaus
125 g ferske lasagneplater
1 pakke revet Grande Premium

Ruccolasalat

60 g ruccola

🏠 olje
🏠 olivenolje
🏠 salt
🏠 pepper
🏠 sukker

- 1 Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
- 2 **Tomatsaus:** Skrell og finhakk løken og hvitløken. Skrell gulroten, og skyll squashen. Kutt gulroten og squashen i små terninger.
- 3 **Tomatsaus, fortsettelse:** Varm opp en vid kjele eller stor stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken, hvitløken, gulroten og squashen i 5–6 minutter, eller til grønnsakene er møre. Vend inn tomatpuréen og oreganokrydderet, og stek videre i et lite minutt. Vend inn de hakkede tomatene, grønnsaksbuljongen og omtrent 1 dl vann, og la det hele småkoke i 5–8 minutter. Smak til med salt og pepper, og eventuelt litt sukker og olivenolje. Vend til slutt inn skjørøsten.
- 4 **Grønnsakslasagne:** Drypp litt olivenolje i bunnen av en ildfast form, og ha i tomatsausen, bechamelsausen og lasagneplatene lagvis og i den rekkefølgen. Avslutt med et tynt lag av bechamelsausen, og topp med den revne Grande Premium-osten. Stek grønnsakslasagnen i ovnen i omtrent 15 minutter, eller til osten er gyllen.
- 5 **Ruccolasalat:** Skyll ruccolaen, og ha den i en skål. Vend inn litt olivenolje, salt og pepper.