

Grøn lasagne

100g lasagneplader
1dåser hakkede, flåede tomater
1stk mellemstore løg
1store grøn peberfrugt
125g champignon
1½ store fed hvidløg
100g hytteost
½ spsk rapsolie
1spsk frisk merian eller 2 tsk tørret
1spsk hakket basilikum eller 2 tsk tørret
½tsk groft salt, tsk peber
Gratinerings: 50g revet ost, højst 18 gram fedt pr. 100 g/30+



- Hak løg og peberfrugter fint og skær champignonerne i skiver. Løg og peberfrugter svitses i olien i en gryde. De hakkede, flåede tomater og champignonger fyldes i gryden.
- Kog over middelstærk varme til fyldet bliver tykkere, ca. 10 - 15 minutter. Hytteost, hakket hvidløg, frisk, hakket eller tørret merian, basilikum, salt og peber tilsættes.
- Et ovnfast fad smøres med olie. Lasagneplader og fyld lægges lagvis. Start med plader og slut med fyld.
- Sæt lasagnen i køleskab og lad den trække mindst ½ time, gerne mere. Indstil ovnen på 200 grader. Drys osten over lasagnen og bag den ca. 30 minutter på ovnens midterste rille.
- Tip: Der kan tilsættes 300 g skinketern.