

HJERTEFORENINGENS GRØNNE LASAGNE

4 personer

200 g lasagneplader

1 tsk. rapsolie til pensling af ovnfast fad

3 dåser hakkede tomater

2 mellemstore løg

2 store peberfrugter

250 g champignoner

3 store fed hvidløg

200 g hytteost

1 spsk. rapsolie

2 spsk. friskhakket merian eller 2 tsk. tørret

2 spsk. hakket basilikum eller 2 tsk. tørret

1 tsk. groft salt

½ tsk. peber

100 g revet ost, højst 18 g fedt pr. 100 gram/30+

Løg og peberfrugter hakkes fint. Champignoner skæres i skiver. Løg og peberfrugter svitses i olien i en gryde. De hakkede tomater og champignoner fyldes i gryden. Kog over middelstærk varme til fyldet bliver tykkere (ca. 10-15 min.). Hytteost, hakket hvidløg, merian, basilikum, salt og peber tilsættes.

Et ovnfast fad smøres med olie, hvorefter lasagneplader og fyld lægges lagvis. Start med plader og slut med fyld. Sæt lasagnen i køleskabet og lad den trække mindst ½ time, gerne mere.

Indstil ovnen på 200°. Drys osten over lasagnen og bag den ca. 30 min. på ovnens midterste rille.

Variation:

Der kan tilsættes 300 g skinketern.

