



Sommer grøntsagslasagne
OPSKRIFT

Sommer grøntsagslasagne



Tid 60 min
Ingredienser 12 genstande
Antal personer 4 x

Sommer grøntsagslasagne

INGREDIENSER

- 1 glas DOLMIO® Lasagne sauce
- 1 glas DOLMIO® Béchamelsauce til lasagne
- Basilikumblade, til pynt
- 12 cherrytomater, skåret i halve
- 100 g revet mozzarellaost
- 150 g grønne bønner, ordnet og skåret i mindre stykker
- 1 stor squash, skåret i mindre stykker
- 6 lasagneplader (ca. 100g)
- 1 rødløg, hakket fint
- 1 g rød peberfrugt, udkernet og skåret i mindre stykker
- 2 spsk vegetabilsk olie
- 1 gul peberfrugt, udkernet og skåret i mindre stykker

TILBEREDNINGSSINSTRUKTIONER

1. Forvarm ovnen til 190 °C / varmluftovn 170 °C. Varm olien på en stor pande og tilsæt grønne bønner, squash, rødløg og peberfrugter. Lad det koge ved medium varme og hyppig omrøring, indtil grøntsagerne er bløde - omkring 4-5 minutter. Tilsæt cherrytoma.
2. Hæld halvdelen af grøntsagsblandingen i et stort ildfast fad, der måler ca. 26 cm x 20 cm. Læg 3 lasagneplader ovenpå, og hæld halvdelen af DOLMIO® Béchamelsauce til lasagne over dem. Gentag lagene og fordel til sidst den revne mozzarella jævnt.
3. Bag lasagnen i 30-35 minutter, indtil den er færdigbagt og server den, pyntet med et par basilikumblade.

Flere opskrifter som denne



Traditionel familievenlig lasagne

Tid

50 min

Ingredienser

5 items



Pastagratin med kylling, broccoli & cherrytomater

Tid

45 min

Ingredienser

7 items



Mexicansk Tortilla Lasagne

Tid

60 min

Ingredienser

10 items



Lette og fyldte, bagte peberfrugter

Tid

55 min

Ingredienser

8 items

Source URL: <https://www.dolmio.dk/opskrift/sommer-grontsagslasagne>