

# Lasagne

Vegetar - 10 personer

## Ingredienser

- 500 g NFP-Hakket Plantekød
- 1 kg blandede fint hakkede suppeurter; selleri, persillerod, pastinak, gulerod
- 4-5 løg, finthakket
- 8-10 fed hvidløg, finthakket
- 1,5 bakke (ca. 300 g) champignon, finthakket
- 2 rød peber, finthakket
- 1,5 bdt. (ca. 75 g) frisk timian, finthakket
- 1,5 bdt. (ca. 75 g) frisk basilikum, finthakket
- 6 ds a 400 g hakkede flåede tomater
- 5 tsk. (ca. 30 g) god tomat pure
- Bouillonpulver, salt og peber efter smag. Evt. en lille sjat fløde, eller creme fraîche - hvis man ønsker saucen lidt cremet
- 500 g lasagneplader
- 100 g mozzarella

## Mornaysauce

- 2 spsk (50 g) smør
- 5 spsk (100 g) hvedemel
- 5 dl mælk
- 1 drys muskatnød, fintrevet
- 100 g parmesan ost, skåret i tern
- salt og peber

Smør et ovnfast fad og fordel skiftevis sauce og lasagneplader, til der kan afsluttes med et lag sauce og mozarella. Kom lasagne i en forvarmet ovn ved 175 grader varmluft og bag i 45 minutter

## Tilberedning lasagnesauce

1. Klargør alle ingredienserne
2. Rist rodurter, løg og hvidløg samt timian og basilikum i stor gryde med olie
3. Tilsæt salt og peber undervejs
4. Rist champignon og peberfrugt på en pande, ved høj varme, tilsæt salt og peber
5. Tilsæt champignon og røde pebre til rodurterne i gryden. Skru ned for varmen, og tilsæt tomatpuré - og lad den riste lidt med
6. Tilsæt det tørre Hakket Plantekød til gryden med de andre ingredienser
7. Når alt Hakket Plantekød er tilsat, sæt gryden tilbage på varmen, og tilsæt hakkede flåede tomater. Tilsæt bouillonpulver - efter smag
8. Lad det hele simre i 30-45 min. Smag til undervejs, tilsæt evt lidt fløde

## Tilberedning Mornaysauce

1. Smelt smør i en gryde og pisk hvedemel i til en melbolle
2. Pisk derefter langsomt mælk i, til alt melet er opløst og saucen er jævn
3. Kog den igennem og kom evt. mere mælk i
4. Når saucen er jævn og har en god cremet konsistens tilsættes ost og der røres til osten er smeltet. Smag til med muskat, salt og peber

