

Vegetarisk lasagne bianco med zucchini.

Färskas grönsaker och béchamelsås är hemligheten bakom denna vegetariska lasagne som saknar tomat och är en fräsch variant av den klassiska italienska köttfärs-lasagnen. Receptet är hämtat från kokboken La Toscana di Ruffino - The taste for being together.



4-6



1H

Pasta

Vegetariskt

Béchamelsås

Ingredienser:

50 g smör
3 msk vetemjöl
6 dl standardmjölk
ev malen muskot
1/2 tsk salt
1 krm peppar

Gör så här:

1. Smält smöret i en kastrull.
2. Vispa ner mjölet och därefter mjölken.
3. Låt småkoka under omrörning tills såsen har tjocknat, ca 5 minuter.
4. Krydda med salt, peppar och ev lite muskot.

Lasagne

Ingredienser:

500 g färska lasagneplattor
béchamelsås
6 st blek zucchini (courgettes)
1 knippe grön sparris
100 g gröna ärter
3 vitlöksklyftor
250 g mozzarella
riven parmesanost
olivolja
salt & peppar

Gör så här:

1. Sätt ugnen på 200 grader.
2. Hacka vitlöken och fräs i olja.
3. Tillsätt de gröna ärtorna och tillsätt vatten efter behov.
4. Skiva zucchini tunt på längden och tillaga i en panna tillsammans med sparris, vatten och olja i ca 5 minuter.
5. Salta.
6. Häll en del béchamelsås i botten av en lasagneform och lägg därefter på första lagret av färska lasagneplattor.
7. Lägg zucchini och ärtor på första lagret av lasagneplattor och häll över béchamelsås.
8. Lägg på små bitar av mozzarella och riven parmesanost. Lägg på nästa lager av lasagneplattor och upprepa proceduren.
9. På det översta lagret lasagneplattor dekorerar du även med hel sparris. Ringla gärna lite smör och en aning ströbröd överst för att få en krispig yta.
10. Tillaga i mitten av ugnen i 30-35 minuter eller tills lasagnen fått en gyllene yta.



Vilka butiker har drycken?

Lägg i inköpslista

Ruffino Chianti Organic, 750ml

Systembolagsnummer: 2310

95,00 kr

Servera ett glas italiensk, ekologisk chianti till lasagnen. Vinet är medelfylligt åt det lite lättare hållet och passar utmärkt till en vegetarisk pastarätt. Fruktig och fräsch smak med inslag av körsbär, hallon och lakrits. Vinet finns även på halvflaska!

