

Vegetarisk lasagne.

Lasagne är alltid ett säkert kort att laga när man vill att hela familjen ska äta, perfekt att göra en extra stor omgång som sedan räcker fint till lunch dagen efter. För det är ju dag två lasagne är som allra, allra godast. Eller hur?

Jag använder vegofärs i min lasagne idag. Ofta klarar den inte av att koka så länge, därför kan det vara bra att låta den gå i tomatsåsen när den kokat klart.

Mitt bästa tips när det kommer till lasagne, det är att använda färska lasagneplattor. Det gör hela skillnaden, jag lovar!

/Linnéa Seidel



6



40 MIN

Vegetariskt

Ingredienser:

600 g vegofärs
olja att steka i
1 gul lök
2 vitlöksklyftor
2 msk tomatpuré
3 tsk tamarisoja
1/2 dl balsamvinäger
400 g krossade tomater
200 g vatten

1 st grönsaksbuljongtärning
ca 2 dl ajvar
färsk persilja
salt & peppar
färska lasagneplattor (10-12 st)
3 dl crème fraîche
3 dl vällagrad ost

Gör så här:

1. Bryn vegofärsen i rikligt med olja så den inte bränner fast i en gryta. Lägg åt sidan.
2. Skala och finhacka lök och vitlök. Stek mjukt i lite olja. Tillsätt tomatpuré, tamarisoja och balsamvinäger, fortsätt steka någon minut. Häll över krossade tomater och vatten.
3. Låt koka upp och ha i en grönsaksbuljongtärning och ajvar. Låt allt småkoka under lock i cirka 15 minuter.
4. Ha i den stekta vegofärsen och smaka av med hackad färsk persilja, salt och peppar.
5. Varva färska lasagneplattor och vegofärsåsen i en ugnsfast form.
6. Bred ett lager crème fraîche överst och toppa med riven ost.
7. Gratiner i 225°C i cirka 20 minuter.
8. Servera lasagnen med en liten grönsallad.

Vintips till vegetarisk lasagne:



Spara i lista

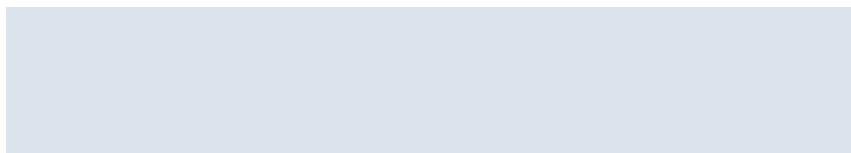
Castillo de Gredos Tinto, 1 liters Tetra

Systembolagsnummer: 12797

67,00 kr

Till Linnéas vegetariska lasage tipsar vi om klimatsmarta tetraförpackningen med Castillo de Gredos. Ett spanskt, mjukt rödvin med inslag av körsbär, blåbär och kryddor.

Se också





Här är 5 goda anledningar till att välja vin på tetra.

Det finns flera anledningar att köpa vin i tetraförpackning. Att de är miljövänliga och praktiska är bara två av dem. Här får du de fem viktigaste skälen.

[Läs mer](#)



Möt J. García Carrión – Spaniens största vinproducent.

Lär känna den fascinerande vinproducenten som trots sin storlek fortfarande driver verksamheten som ett familjeföretag.

[Läs mer](#)

Utskrift