

Lasagne - versjon 1

Oppskrifter gir 4 porsjoner.

Ingredienser:

- 1 pk karbonadedeig / kyllingkjøttdeig
- 1 stor løk
- ½ hvitløk
- 150 g revet gulrot
- 150 g revet kålrot
- 500 g hakket tomat (fersk eller boks)
- 2,5 dl vann
- 50 gram tomatpurè
- 1 ss hakket basilikum (frisk eller tørr)
- 1 ss hakket oregano (frisk eller tørr)
- salt og pepper
- Fullkorns lasagneplater
- 200 gram revet mager norvegia

Fremgangsmåte:

- Sett ovnen på 170 grader.
- Hakk løk og hvitløk og brun dette sammen med karbonadedeig i en stekepanne.
- Tilsett gulrot og kålrot, og surr dette sammen i 10 minutter.
- Tilsett tomatpurè, hakket tomat og vann. Ha i urter og smak til med salt og pepper.
- Legg lagvis kjøttsaus og lasagneplater (3 lag) i en ildfast form og topp alt med mager norvegia.
- Stekes i ovnen i ca. 40-45 minutter til lasagneplatene er møre.

Serveres med frisk salat.