

ATRIA

Grönsaksfylld lasagne med linser och nyckelhålmärkt strimlat fläskkött

Ingredienser för 10 personer

Ingredienser

500 g LITHELLS, SKINKA, RÖKT STRIMLAD, SE (Art.nr: 304190)

80 g DAGENS RÄTT GRÖNT, LINSER, GRÖNA (Art.nr: 1974)

300 g Lasagneplattor

50 g Gratängost

500 g Morötter, strimlade

150 g Gul lök, strimlad

600 g Krossade tomater

3 st Vitlök klyftor

3 dl Matlagingsgrädde fett 15%

0,3 dl Vetemjöl

6 dl Grönsaksbuljong ätfärdig

3 dl Creme Fraiche 28% fett

0,7 dl Vetemjöl

1 msk Basilika tork EKO 140g

Näringsvärde per portion

Energi (kJ)	1690 kJ
Energi (kcal)	407 kcal
Fett	19 g
Kolhydrater	38 g
Protein	17 g



Gör så här

1. Koka upp krossade tomater, morötter och lök tills morötterna har mjuknat. Tillsätt grädde och red med vetemjöl. Låt koka upp i några minuter. Smaka av med basilika, salt och peppar.
2. Gör under tiden såsen genom att koka upp buljong och crème fraiche. Red med vetemjöl och låt koka ihop.
3. Varva grönsaksmix, lasagneplattor, strimlat fläskkött och sås. Avsluta med sås och strö till sist över osten. Grädda i ugnen vid 175°C i ca 45 min.
4. Servera med grönsallad.