

## Vegetarisk lasagne 4 port

10-12 lasagneplattor  
200-300 g zucchini  
Ca 200 g fryst el färsk spenat  
150 g tärnad fetaost  
1 gul lök  
Ev. 1 röd paprika  
2 msk olivolja  
400 g kross tomat  
2 dl creme fraiche  
1 grönsaksbuljongtärning  
1 vitlöksklyfta  
2 dl mjölk  
0,5 tsk salt, vitpeppar, italiensk salladskrydda.  
200 g bonjourost vitlök  
Maizena vit snabbredning

Fräs hackad lök, pressad vitlök och grovriven zucchini(och ev paprika) i oljan, tillsätt spenaten och de krossade tomaterna. Häll i creme fraiche , ost, mjölk och buljong. Låt koka 5 min. Krydda. Lägg i fetaosten . Red av med maizena till lagom konsistens.  
Varva grönsakssåsen med lasagneplattorna. Avsluta med sås.  
Grädda i 200 gr i ca 40 min.

Lycka till önskar köksorna på Pilbäckstorget