



Vegetarisk ricotta-lasagne

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning 40 Min.
Tilberedningstid 1 Timer 10 Min.
Portioner 4
Apparat CombiSteamer V4000 45 fra 2021

Peberfrugter, auberginer, courgetter og cherrytomater – de bedste sommergrøntsager samlet i én lasagne. Ricotta og den cremede bechamelsauce gør denne lasagne til et komplet måltid. En ideel ret til at få brugt en masse grøntsager.

Tilberedning af grøntsager

3 kulørte peberfrugter, kvarte, halveret
2 auberginer, halveret, i ca. 5 mm tykke skiver
1 courgetter (ca. 250 g), i 5 mm tykke skiver
1 løg, i skiver
500 g cherrytomater, halveret
4 kviste rosmarin, nåle plukket af
1½ tsk. salt
en smule olivenolie til at
dryppe på

Bechamelsauce

30 g smør
30 g mel
600 ml mælk
½ tsk. salt
en smule peber
1 hvidløgsfed, presset





Lasagne

250 g ricotta

½ bundt basilikum, plukkede blade, groft skåret

12 lasagneplader

80 g revet parmesan

Tilberedning af grøntsager

Forvarm ovnen med varmluft med damp til 200 °C. Placer grøntsager og rosmarin på to bradepander med bagepapir, tilsæt salt, dryp med lidt olie. Sæt pladerne i den forvarmede ovn, og rist grøntsagerne i ca. 30 minutter. Tag dem ud, og lad dem køle lidt af. Sluk for ovnen.

(For)varm ovnrummet til 200°C i Varmluft med damp

Sæt retten ind

Varmluft med damp 200°C i 30 Min.

Bechamelsauce

Smelt smørret i en pande ved middel varme. Tilsæt mel, lad det simre under omrøring i ca. 3 minutter, uden at melet får farve. Tilsæt mælk, bring det hele i kog under konstant omrøring. Reducer varmen, og lad sovsen simre i ca. 10 minutter under lejlighedsvis omrøring. Smag til med salt og peber.

Lasagne

Kom noget bechamelsauce i gratinfadet, læg 3 lasagneplader ovenpå. Fordel ⅓ af grøntsagerne, ricottaen og basilikummen på pladerne. Fordel ¼ bechamelsauce ovenpå. Læg 3 lasagneplader ovenpå. Gentag med grøntsager, ricotta, bechamel og lasagneplader. Fordel den resterende bechamelsauce på det sidste lag lasagneplader, drys med parmesan. Sæt lasagnen i ovnen på en ovnrist, tilbered den med varmluft fugtig ved 180 °C i ca. 40 minutter.

(ingen pause)

Varmluft fugtig 180°C i 40 Min.

Tilbehør

Bradepande

Gratinform på 3 liter, smurt

Ovnrist

