

Vegetarisk lasagne

Tomatsås:

Krossad tomat

Chilisås

Tomatpurè

Röda linser

Strimlade rotfrukter (morot, palsternacka, selleri)

Gul lök

Grön och röd paprika

Buljongpulver

Vitlök.

Kryddor:

Svartpeppar, koriander, cayennepeppar, tabasco, oregano, basilika

Koka alltsammans till en krämig tomatsås.

När tomatsåsen är klar varva lasagneplattor och tomatsås i tre lager.

Börja och sluta med ostsås toppa med riven ost.

Ostsås kan man köpa färdig eller göra egen om man vill.

Jag skriver inga mängder det får ni prova er fram själva.

//Ninna