



1 RÖDLÖK, finhackad
1–2 VITLÖKSKLYFTOR,
pressade
2 tsk BASILIKA
1 tsk TIMJAN

1. Fräs några minuter i olja.



400 g TOMATKROSS
2 dl VATTEN
2 dl sköljda RÖDA LINSER
1 BULJONGTÄRNING

2. Tillsätt och låt koka ca 15 minuter.



2 MOROT
1 bit PALSTERNACKA

3. Riv rotfrukterna grovt och tillsätt i slutet av koktiden.



½ tsk SALT
1 tsk SOCKER
1 tsk SAMBAL OELEK
1 dl TURKISK YOGHURT eller
CRÈME FRAICHE

4. Tillsätt och smaka av såsen.

6 dl MJÖLK
1 dl VATTEN
¼ dl VETEMJÖL



5. Blanda vatten och mjölk i en kastrull, vispa ner mjölet och värm under omrörning. Låt såsen koka några minuter under omrörning.



100 g RIVEN OST
Ca 1 tsk SALT
VITPEPPAR

6. Tillsätt riven ost och smaka av såsen med salt och peppar.



7. Häll lite grönsakssås och ostsås i botten på en smord form. Varva sedan med lasagneplattor, grönsakssås och ostsås.



50 g RIVEN OST

8. Avsluta sista varvet med lasagneplattor, ostsås och riven ost. Grädda i 175 grader ca 50 minuter.