

## Rostad blomkåslasagne

Den här lasagnen åt vi för ungefär ett år sen. Blev tipsad om den av min kollega Kristina som hade testat den och den var supergod kom jag ihåg. Av någon anledning glömde jag att spara ner receptet. Blev så glad när jag efter lång research hittade åt det igen på nätet.





## Rostad blomkåslasagne

### 4 portioner

1 paket färska lasagneplattor, 250 g

700 g färsk blomkål (1 litet huvud)

1 gul lök, hackad

1 grönsaksbuljongtärning

2 burkar valfria tomater, á 400 g (krossade/körsbärs/hela)

5 dl färdig bechamelsås (på tetra eller egen)

200 g fetaost + gärna lite lagrad hårdost

Salt

Socket

Svartpeppar

Timjan

Vitlök

Olja till stekning

Sätt ugnen på 225 grader. Skiva blomkålen, lägg i bakpappersklädd ugnform. Ringla över olja, blanda ner salt, peppar och timjan. Rosta gyllene ca 15 minuter.

Gör under tiden tomatsåsen. Fräs lök i olja, tillsätt buljong och tomater. Skölj ur burkarna med lite vatten och blanda i. Koka ihop och smaka av med vitlök, salt, socker och peppar.

Varva tomatsås, plattor, blomkål, bechamelsås och smulad fetaost i en form. Det kan hända att du får dela plattorna så att de passar. Avsluta med plattor och ett lager sås och ost. Grädda i nedre delen av ugnen ca 30 minuter eller tills ytan är gyllene och plattorna är mjuka.

Servera gärna en blandsallad med grön ärtdressing till, se recept nedan.



## Sallad med grön ärtdressing

### 4 portioner

800 g valfria grönsaker i bitar, t. ex. romansallad, broccoli, fänkål, gurka, grönkål, avokado  
1 granatäpple, kärnorna (färska eller frysta)

### Dressing

2 dl gröna ärtor, tinade  
1 dl färska örter, t ex bladpersilja, dill, basilika  
1 citron, saften

1-2 vitlöksklyftor

1 dl olivolja

1 dl vatten

1 tsk salt

Svartpeppar

Mixa samtliga ingredienser till dressingen med en stavmixer. Tillsätt vatten om den blir för tjock för din smak. Blanda cirka hälften med grönsakerna och servera resterande vid sidan av. Toppa med granatäppelkärnor.

Båda recepten kommer från [Go'kväll](#).