

# Lasagne

Posjoner 8 - 10 barn

## Ingredienser:

2 bokser hakkede, flådde tomater  
5-6 ss tomatpuré  
1 paprika  
3 store gulrøtter  
1 boks avrente og skylte kidneybønner  
2 boks avrente og skylte linser  
1 stor løk  
4-5 hvitløksfedd  
½ chilli  
Smør til steking  
Salt, pepper, paprikapulver, oregano, spisskummen, løkpulver

2 små boks Cottage cheese

Lasagneplater

Revet ost

## Utstyr:

Skreller, skjærefjøl, kokkekniv, gryte, stekespade, ildfast form, grytekluter og stoppeklokke

## Fremgangsmåte:

1. Sett ovnen på 200 grader
2. Kutt smått eller benytt stavmikser: løk, hvitløk og chili
3. Skjær gulrøttene i skiver og paprikaen i små biter
4. Skyll bønnene og linsene
5. Ha krydderet i en kasserolle og skru på varmen. Varm krydderet litt før du har i smør.
6. Fres løken, hvitløken og chilien i kryddersmøret til løken blir blank.
7. Ha gulrøttene og paprikaen oppi og la de frese litt før du har tomatene og tomatpureen oppi.
8. La dette småkoke i noen minutter.
9. Tilslutt tilsetter du bønner og linser og Smak til med krydder. Husk at bønner og linser trekker smaken litt ned, så det må ofte litt mer krydder til.

## Montering av lasagnen:

1. Legg først et tynt lag rød saus, deretter lasagneplater, så et raust lag med rød saus og deretter tynt lag med cottage cheese (trenger ikke dekke den røde sausen helt).
2. Fortsett med lasagneplater, rød saus og cottage cheese til du har minst tre lag. Øverst skal det være lasagneplater og et jevnt dryss med revet ost.
3. Stekes midt i ovnen på 200 grader i 30–40 minutter. Stikk i den med en gaffel for å kjenne om pastaen er mør.

Server med salat