

Den enklaste och godaste lasagnen med gotlandslins

4-6 port

- 1 st hackad lök
- 2 st vitlöksklyftor
- 2 st paket krossade eller passerade tomater
- 4 msk tomatpuré
- 5 dl kokta gotlandslinser
- 1 tsk torkad basilika
- 1 tsk torkad oregano
- 1 tsk salladskrydda
- 1 tsk grillkrydda
- 2,5 dl kokande vatten
- ev. riven ost, valfri sort
- ca 10-12 lasagneplattor



TOPPING

- 2,5 dl riven ost
- 2 tsk majs mjöl
- 1 st ägg
- 2 dl mjölk eller grädde

Hacka lök och vitlök. Blanda med kokta linser i en stor bunke. Tillsätt samtliga ingredienser och kryddor samt det kokande vattnet. Rör om så det blir en sås.

Lägg ett lager sås underst i en ugnsfast form, varva med lasagneplattor. 2-3 lager plattor och avsluta med sås överst. Om du önskar kan du lägga lite riven ost av valfri sort mellan några av lagren.

Grädda lasagnen i ugnen i 30 minuter på 180 grader. Täck gärna över formen med bakplåtspapper eller lite ugnsfolie så att lasagnen inte torkar ut.

Vispa ihop mjölk/grädde med lite majs mjöl och ett ägg till en topping. Efter 30 minuters gräddning: tag ut lasagnen och strö lite riven ost på ytan. Tag sedan toppingen och häll denna ovanpå den rivna osten. Gratinera lasagnen tills den fått fin färg, utan att täcka över den denna gång. Det tar ca 15 minuter.