

# Grøntsagslasagne (Gustav)

---

**Bagetid:** 30-40 min **Ovn:** 200 grader varmluft

---

## Ingredienser

- 1 squash
- 1 spidskål
- 2 løg
- 4 fed hvidløg
- 5 gulerødder
- 1/2 tsk. chiliflager
- 500 g hakket oksekød
- 140 g tomatpure
- Salt og peber
- 1 tsk. Paprika
- 1 tsk. karry
- 1/2 tsk. timian
- 1 tsk. spidskommen
- 2 dåser hakkede tomater
- 1 stk. grøntsagsbouillonterning
- 1 pakke frisk mozzarella ost



## Fremgangsmåde

- Tilføj løg og hvidløg til stegning i en gryde.
- Tilføj resten af grøntsagerne i gryden (undtagen spidskål).
- Tilføj krydderierne og grøntsagsbouillon.
- Tilføj oksekød, hakkede tomater og tomatpure.
- Lad den stå og koge i hvert fald 10 minutter, så smagen sætter sig.
- Byg nu lasagnen op lag for lag. Først kød, så ost og så spidskål osv.
- Bag den i ovnen på 200 grader i 30-40 minutter.