

# Grænmetis Lasagna

## Lagsagna:

- 6 gulrætur
- 1 paprika
- 1 laukur
- 1 hvítlauksrif
- 100 gr 11% ostur
- 100 gr kotasæla
- 3 egg
- 1 lítil dós tómatpurre (eða ein dós tómatar í dós)
- 100 gr vatn
- 3-4 pastaplötur
- 1 msk oregano
- ½ -1 msk kóríander
- ½-1 msk papríkukrydd

Grænmeti saxað í smáa teninga, steikt á pönnu í smá olíu. Tómatpúrri og vatni bætt úti ásamt kryddi og látið malla við vægan hita. Saltað eftir smekk.

Helmingur af mauki sett í botninn á eldföstu móti, pastaplötum raðað ofan á, restin af grænmeti sett ofan á. Þá eru eggjin og kotasælan hrærð saman og hellt ofan á og að lokum toppað með rifnum ostinum.

Bakað við 180°C í ca 20 mínútur. Njótið vel!

Orka	KJ	5915
Orka	kkal	1414
Prótein	g	84.9
Fita	g	32.7
Kolvetni	g	191.9
Viðbættur sykur	g	0.0
Trefjaefni	g	22.6

