



Den blomstertid nu kommer! Tioåriga Greta i Huddinge vill fira sin stora kusin Siri som precis har slutat nian. Niklas och Greta bestämmer sig för att ordna hemlig fest i växthuset! Här har du de smaskiga recepten:

Vegetarisk lasagne 6-8 pers

3-4 mindre lökar
 1 gul zucchini
 1 grön zucchini
 3-4 tomater
 2 paprikor
 16 pastaplattor
 2 dl fetaost

Bechamelsås

3 msk smör
 3 msk mjöl
 6 dl mjölk
 0,5 dl vitt vin
 1 dl ost, riven
 1 näve spenat
 Salt och peppar

Skölj zucchini. Dela på längden i fyra delar. Hacka ner i cm-stora bitar. Hacka löken och fräs allt direkt i olivolja så att inte grönsakerna hinner bli bruna. Salta och peppra. Krydda eventuellt med lite balsamicosås.

Bechamelsås:

Gör en bottenredning med smör och mjöl. Vispa i mjölken, vinet, salta, peppra och låt koka några minuter. Blanda i osten och den hackade spenaten, och låt osten smälta.

Börja med att lägga pastaplattor i botten av en ugnsfast form. Häll sedan över lite bechamelsås. Varva grönsaksblandning och den färdiga tomatsåsen efter behag.

Avsluta med bechamelsås och riven ost. Gratinera i ugn 180 grader i ca 45 minuter. Servera med sallad.

