

Delizie

4 pers

6 st	lasagneplattor , färska eller förkokta
1 st	zucchini eller spenat och lök
200 g	emmentalerost (går bra med vilken ost som helst)
150 g	kokt skinka , tunna skivor

Tomatsås:

1 st	gul lök
0,75 dl	olivolja
400 g	plommontomater , en burk
2 krm	strösocker

Bechamelsås:

2,5 msk	smör
2,5 msk	vetemjöl
5 dl	mjölk
2 tsk	salt
0,5 krm	vitpeppar
2 krm	muskot , riven

Tillagning

Pastarullarna håller formen bättre om du gör dem i förväg och rullar in dem i plastfolie.

1. Rullar: Skiva och strimla zucchinin. Fräs den i olja. Salta och låt den svalna.
2. Tomatsås: Skala och hacka löken. Fräs i oljan ca 3 min.
3. Tillsätt tomater, salt och socker. Låt såsen sjuda på svag värme utan lock 15–20 min. Passera genom trådsil.
4. Skiva 150 g av osten med osthyvel, riv resten på rivjärn. Fördela ostskivor, skinka och zucchini på lasagneplattorna. Rulla ihop från kortsidan. Svep in rullarna tätt i plastfolie. Lägg kallt fram till gratinering.
5. Béchamelsås: Smält smöret i en kastrull. Rör i mjölet och låt det fräsa ca 2 min under omrörning.
6. Vispa i mjölken lite i taget och låt såsen sjuda på svag värme ca 5 min. Smaka av med salt, peppar och muskot.
7. Sätt ugnen på 225°. Dela rularna på mitten. Häll hälften av béchamelsåsen i

en ugnssäker form eller 4 ugnssäkra portionsformar. Ställ rullarna i formen. Häll på resten av béchamelåsen och tomatsåsen över rullarna. Strö över den rivna osten.

8. Gratinera mitt i ugnen 18–20 min. Servera gärna lite extra ost som tillbehör.