

Lasagne på squash

1 stor squash
1 tsk salt
1 gul lök
1 vitlöksklyfta
500 g köttfärs
1 burk krossade tomater
1 dl grädde
1 pkt mozzarella
olivolja
lagerblad
basilika
oregano
salt
peppar
smör

Gör så här

Sätt ugnen på 225 grader.

Skiva squashen tunt på längden. Använd osthyvel så går det lättare.

Lägg bitarna på en handduk och strö salt över. Saltet drar ur överskottsvätska ur squashen.

Hacka lök och vitlök och bryn den.

Bryn köttfärsen.

Blanda i lök, lagerblad, tomat och örter och koka samman i cirka 10 minuter.

Smaka av med salt och peppar.

Smörj en ugnssäker form och lägg ett lager squash i botten.

Varva sedan alla ingredienser precis som i vanlig lasagne. Sista lagret ska vara squash.

Häll över grädden och strö över osten.

Grädda i cirka 20 minuter.