

VEGETABLE LASAGNA



Κατηγορία: Σούπες

Δημιουργήθηκε στις
2020-08-31

Εγκρίθηκε από Supercook CL
Προτάθηκε από Kitchen
Center

Ο συνολικός χρόνος
προετοιμασίας: 32:40 Λεπτά

Suitable for article:

- Supercook SC250
- Supercook SC300
- Supercook SC350
- Supercook SC380
- Supercook SC400

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 8 ΔΟΣΕΙΣ

12	precooked lasagna sheets
200 Γραμμάρια	grated parmesan
1	carrot cut in 4
1/2	onion cut in 2
1/2	bell pepper cut in 2
300 Γραμμάρια	πράσινα σπαράγγια
2	small or 1 large zucchini
200 Γραμμάρια	sliced mushrooms
100 ml	φρέσκα κρέμα
50 ml	ελαιόλαδο
	salt and pepper to taste
1 Κουταλάκι γλυκού	Ρίγανη
FOR THE BECHAMEL SAUCE (WHITE SAUCE)	
60 Γραμμάρια	butter (for the béchamel)
500 ml	milk (for the béchamel)
60 Γραμμάρια	flour (for the béchamel)
5 Γραμμάρια	salt (for the béchamel)
1/2 Κουταλάκι γλυκού	nutmeg (for the béchamel)

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΒΗΜΑ ΠΡΟΣ ΒΗΜΑ

Για να δείτε την πλήρη συνταγή, παρακαλώ [συνδεθείτε στο](#) .