



Delizie

Ingredienser **4 personer**

6 st lasagneplattor, färska
 1 st zucchini
 200 g emmentalerost
 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: Delizie

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. Håll hälften av béchamelsåsen i en ugnssäker form eller 4 ugnssäkra portionsformar. Ställ rullarna i formen. Håll på resten av béchamelåsen och tomatsåsen över rularna. Strö över den rivna osten.
8. Gratiner mitt i ugnen 18–20 min. Servera gärna lite extra ost som tillbehör.