

inköpslistan.se

Av: Isabelle

6 port

Köttfärs, Huvudrätt

LASAGNE

Ingredienser

1 st lök, gul *(stor)*
1 msk smör
400 g blandfärs
400 g tomater, krossade
2 msk tomatpuré
1 tärning buljong, kött
(el. grönsaksbuljong)
1 tsk basilika
1/2 tsk salt
1 krm svartpeppar

Ostsås

4 msk mjöl, vete
7 dl mjölk
2 dl ost, riven
salt

Garnering

1 dl ost, riven
9 st lasangeplattor *(3 lager)*

Gör så här

1. Köttfärssåsen:
Skala och hacka löken. Hetta upp en stekpanna med matfett. Fräs lök och köttfärs. Tillsätt tomater, tomatpuré, basilika och buljongtärning. Koka under lock på svag värme ca 20 minuter. Smaka av med salt och peppar.

2. Ostsåsen:
Vispa ut mjölet med lite av mjölken i en kastrull som det inte bränner fast i så lätt. Tillsätt resten av mjölken och låt koka upp under omrörning. Låt koka ca 3 minuter och tillsätt sedan den rivna osten och smaka av med salt.

3. När köttfärssåsen och ostsåsen är klar ta fram en ugnsfast form som har ett sådant mått så att lasagneplattorna passar.

4. Häll hälften av ostsåsen på botten av formen. Lägg på 3 av plattorna. Bred ut hälften av köttfärssåsen. Lägg på tre plattor. Bred ut resten av köttfärssåsen. Lägg på de sista tre plattorna. Häll på resten av ostsåsen och strö över riven ost.

5. Gratinera mitt i ugnen i 225 grader i ca 15-20 minuter.

6. Servera med morötter eller en sallad.