

# Lasagne med oksekød og Bechamelsauce.

---

## Kødsovs:

1 spsk olivenolie  
2 finthakket løg  
400-500 g Hakket oksekød  
1 gulerod skåret i små tern  
2 stilke bladselleri i tynde strimler  
2 fed presset hvidløg  
2 tsk oregano  
½-1 tsk rosmarin  
1 tsk salt  
Groftkværnet peber  
2 dl grønsagsbouillon  
½-1 ds. Grofthakkede tomater

## Bechamelsauce:

1 l letmælk  
5-6 spsk hvedemel  
½ tsk salt  
Lidt revet muskatnød

## Ost:

50-100 g reven ost fx Grana Padano  
Evt. Blandet med mozzarella

- **Kødsovs:**

Løg og kød svitses i olivenolien til det er helt løst.

- De øvrige ingredienser tilsættes, og saucen simrer under låg i 20 – 30 min.

- **Bechamelsauce:**

Ryst en meljævning af 3 dl mælk og hvedemelet.

- Resten af mælken bringes i kog og meljævningen hældes i under omrøring.
- Kog 3 – 4 min. Under omrøring.
- Smages til med salt og muskatnød.

- Lasagneplader, kødsovs og bechamelsauce fordeles lagvis i et ovnfast fad. Begynd og slut med bechamelsauce.
- Lad det trække i mindst ½ time, gerne under folie.

- **Ost**

Osten drysses over.

- Stilles midt i ovnen ved 200°C i 30 – 35 min. Til lasagnen er pæn gylden.
- Lad lasagnen trække i 5 – 10 min. Inden den serveres.