



LASAGNE MED KÖTTFÄRS



 1 tim

 4 port



INGREDIENSER

- 12 lasagneplattor
- 500 g köttfärs
- 1 stor gul lök
- 2 st lagom stora morötter
- 2 burk krossade tomater
- 2 dl vatten
- 2 msk tomatpuré
- 2 tsk torkad basilika eller några blad färskt
- 1 krm svartpeppar
- 2 msk kalvfond eller 2 st buljongtärning

BECHAMELSÅS:

- 50 g msk smör
- 0,5 dl vetemjöl
- 5 dl mjölk
- 1 krm salt
- 300 g riven ost (svara lite en del till topping)
- 1-2 krm svartpeppar, nymald
- Lite muskot (kan utesluta helt)

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 200 grader.
2. Skala och hacka löken. Fräs den mjuk i olja i en kastrull.
3. Lägg i köttfärsen och stek den under omrörning. När färsen är genomstekt, tillsätt krossade tomater, tomatpuré, basilika, peppar, vatten och kalvfond och rivna morötter. Låt såsen puttra under lock ca 20-25 minuter.
4. Bechamelsås: Smält smöret på svag värme i en kastrull. Rör i mjölet ordentligt så att det blir väl blandat med smöret.
5. Häll i mjölken under vispning och låt det koka under omrörning. Koka i cirka 3 minuter på låg värme. När du märker att såsen börjar tjockna, dra kastrullen åt sidan. Rör ner osten och smaksätt med musk salt och peppar.
6. Varva köttfärssås, ostsås och lasagneplattor i en smord ugnssäker form 20x30 cm. Avsluta med köttfärssås och strö över resten av bechamelsåsen och riven ost.
7. Grädda i mitten av ugnen i cirka 30-35 minuter.
8. Ta ut lasagnen och låt stå ca 10-15 minuter innan servering (lasagnen behöver sätta sig lite). Servera med en god sallad och njut!