

**Oppskrift**

# **Lasagne**



Lasagne er en knallgod rett som er populær blant både voksne og barn. Dette er en klassisk lasagne med kjøttdeig og bechamelsaus.

## 1

### **Stek kjøttdeig og løk**

Sett ovnen på 200 grader. Finhakk løk og hvitløk. Varm olje i en stekepanne og stek løken sammen med kjøttdeigen til det er gyllent.

## 2

### **Lag kjøttsaus og la det småkoke**

Ha i urter, tomatpure og tomater på boks i kjøttdeigblandingen. Smak til med salt og pepper. La det småkoke i 15 minutter.

## 3

### **Lag bechamelsaus**

Smelt smør i en gryte. Pisk inn mel og rør godt. Ha i melken litt etter litt. La det småkoke til det tykner. Tilsett halvparten av osten. Ha i krydder og salt.

## 4

### **Fordel i formen og sett i ovnen**

Legg lasagneplater, kjøttsaus og bechamelsaus i lag i en ildfast form. Rekkefølgen er kjøttsaus, plater, bechamel, plater, kjøttsaus, bechamel.

Du kan legge til et lag til om du har en form med høy kant. Det er viktig å avslutte med et lag lasagneplater, bechamel og resten av osten.

## 5

### **Stek i ovn**

Stek i ovnen i ca. 40 minutter og la den hvile 10 minutter før servering. Server lasagnen med delte cherrytomater med litt finhakkede urter, salt og olivenolje. Deilig med litt brød til om ønskelig.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

## Ingredienser

### Kjøttsaus

Gilde kjøttdeig	400 g
Gul løk	1 stk
Hvitløksfedd	3 stk
Olje	1 ss
Oregano	0,5 ss
Timian	1 neve
Tomatpurè	4 ss
Finhakkede tomater (boks)	1 boks
Vann	1 dl
Salt & Pepper	0,5 dl

### Bechamelsaus

Smør	100 g
Hvetemel	1 dl
Melk	6 dl
Revet ost	200 g
Muskat	0,5 ts

### Resten

Lasagne plater	500 g
Cherrytomater	200 g

## Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Gluten