## Lasagne

**Kjøttsaus**

Du treng:



400 g kjøttdeig (storfe)

1/ 2 løk

1 1/2 gulrøtter

1/2 ts salt

1/2 ts pepper

1 ts sukker

1 ½  ss tomatpuré   Bilde:www.rema.no

½ boks hermetiske tomater

2 dl kjøttkraft (2dl vann + 2 ts kjøttbuljong pulver, rett i gryta)

**Lag kjøttsaus slik:**

1. Rens og finhakk grønnsakene.

2. Stek kjøttdeigen i en varm stekepanne.

3. Tilsett de finhakkede grønnsakene, tomatpuré og sukker.

4. Hell på kraft og hermetiske tomater, og la kjøttsausen koke i ca. 10 minutter. Smak til

med salt og pepper.

**Ostesaus**

2 ss smør

2 ss hvetemel

5dl lettmelk

1/2 ts salt

1/2 ts pepper

1/2 ts revet muskat

1 1/2 dl lettere hvitost, revet

6- 8 Lasagneplater

**Lag ostesaus slik:**

5. Smelt smøret, og ha i melet – bland det godt. SVAK VARME!

6. Ha i melk og kok opp under omrøring. La sausen småkoke i ca. 10 minutter under

omrøring. Ikke bruk for sterk varme, for da blir sausen brent! Er sausen altfor tykk, ha i mer melk.

7. Ha i halvparten av osten, og smak til med salt, pepper og muskat.

**Monter lasagnen slik:**

8. Legg kjøttsaus, lasagneplater og ostesaus (i den rekkefølgen), lagvis i en ildfast form. Dryss over med revet ost over siste laget med ostesaus.

9. Stek på 225 grader i 30-40 minutter. Kjenn etter med en pinne eller en spiss kniv om

pastaen er ferdig. La lasagnen hvile i ca. 10 minutter før den serveres slik at den får

"satt" seg.  Server med en grønn salat ved siden av.