

LASAGNE m/grove rundstykker



OSTESAUS

4 dl H-melk
2 ss hvetemel
½ ts salt
¼ ts pepper
¼ ts muskat
1 dl revet ost

Slik gjør du:

1. Ha **3 dl H-melk** i den lille gryta. Kok dette opp, rør ofte.
2. Lag jevning i "shakeren"(1 dl H-melk og 2 ss hvetemel.)
3. Hell jevninga i **kokende** melk mens du rører.
4. Ha i salt, pepper og muskat.
5. Ta i 1 dl revet ost og rør rundt, all osten skal smelte.
(Resten av osten skal du bruke på toppen av forma.)

KJØTTSAUS

300 g kjøttdeig
1 ss smør
½ løk, finhakket+1 fedd hvitløk
½ ts salt og litt pepper
1 ts oregano
1 ts sukker
2 ss tomatpuré
1 boks grovhakkede tomater
1/2 dl vann

Slik gjør du:

1. Sett plata på 5.
2. Ha smør i panna og brun kjøttdeig, hvitløk og løk
3. Ta i krydderet (salt, pepper, oregano)
4. Ha i sukker.
5. Ta i tomatpuré, grovhakkede tomater og vann.
6. La dette koke i ca. 5 min.



SLIK LAGER VI SELVE LASAGNEN:

- 6 pastaplater, disse skal ligge i kaldt vann i ca. 15 min. (Bruk aluminumsbollen)
- Smør en ildfast form med olje.
- Legg et lag med ostesaus i bunnen av forma, vi skal ha tre lag.
- Legg deretter pastaplater. Tre plater pr. lag, vi skal ha to lag.
- Hell så over kjøttsaus, to lag med denne.
- Videre: ostesaus-plater-kjøttsaus-ostesaus
- Dryss til slutt ost på toppen av lasagnen.

Stekes midt i ovnen på 200 C i 25 min.

SERVERES MED SALAT

GROVE RUNDSTYKKER (10-12 STK.)

½ pk gjær
1 ss smeltet smør
2 dl lunket vann
1 dl melk
½ ts salt
2,5 dl grovt mel og ca 3 dl hv.mel

Slik gjør du:

1. Smelt smør i den lille gryta og ha oppi melk.
2. Rør ut gjæra samme med vannet.
3. Hell alt det våte i en arbeidsbolle.(37 grader)
4. Ha i salt. Ta i alt av det grove melet, så det fine.
5. Forheves, bakes ut og etterheves.



Stekes ved 240 C i ca 8-10 min