



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Hjemmelaget lasagne med ruccola- og tomatsalat

## Kjøttsaus

1 stk sjalottløk  
300 g kjøttdeig  
1 pakke oregano  
1 flaske moste tomater

## Hvit saus

3 dl helmelk  
1 ss smør <sup>B</sup>  
1 ss hvetemel <sup>B</sup>

## Lasagne

½–1 pakke ferske pastaplater  
100 g revet ost

## Ruccola- og tomatsalat

50 g ruccola  
1 stk tomat  
½ ss olivenolje <sup>B</sup>  
olje <sup>B</sup>  
salt <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Kjøttsaus:** Skrell og finhakk sjalottløken. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek løken i 1–2 minutter, til den er blank. Ha i kjøttdeigen, og stek videre i 3–4 minutter. Tilsett oreganokrydderet og de moste tomatene, og la det hele småkoke i 6–7 minutter. Smak til med salt og pepper.
3. **Hvit saus:** Smelt 1 ss smør i en kjele på middels varme. Rør inn 1 ss hvetemel, og spe på med melken, litt og litt, under omrøring. Kok opp sausen, og la den småkoke på lav varme i 3–4 minutter. Smak til med salt.
4. **Lasagne:** Pensle en ildfast form med litt olje. Legg et lag med kjøttsaus i bunnen av formen, deretter et lag med lasagneplater, og til slutt et lag med hvit saus. Gjenta dette 2–3 ganger eller til det er tomt for kjøttsaus og hvit saus. Trykk platene godt ned, slik at sausen kommer helt ut i kantene og dekker platene. Topp lasagnen med osten, og stek den midt i ovnen i 20–25 minutter.
5. **Ruccola- og tomatsalat:** Skyll ruccolaen og tomaten. Tørk ruccolaen, og kutt tomaten i store biter. Bland ruccolaen og tomaten i en salatbolle, og vend inn ½ ss olivenolje og litt salt og pepper.
6. Buon appetito!

## TIPS!

Forbered lasagnen dagen før, og varm den opp i ovnen før servering for å spare tid.