



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Lasagne al forno med grönsallad

## Köttfärsås

Gul lök 1 st  
 Morot 1 st  
 Nötfärs 250 g  
 Vitlök 1 klyfta  
 Krossade tomater 1 förp  
 Tomatpuré 1 förp  
 Örtmix ½ förp  
 Kycklingbuljong 1 påse  
 🏠 Olivolja  
 🏠 Salt 1 krm  
 🏠 Svartpeppar  
 🏠 Vatten ½ dl

## Bechamelsås

Mjök 3 dl  
 🏠 Smör  
 🏠 Vetemjöl 1 msk  
 🏠 Vatten ½ dl  
 🏠 Svartpeppar  
 🏠 Salt

## Lasagne al forno

Lasagneplattor ca 150 g  
 Parmesanost 1 bit

## Till servering

Mixsallad 30 g

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
2. **Köttfärsås:** Hacka gul lök. Skala och grovriv morot. Hetta upp lite olivolja i en stekgryta. Fräs nötfärs på hög värme ca 4 min. Krydda med salt och nymald svartpeppar.
3. Tillsätt gul lök, riven morot och pressad vitlök, fräs ytterligare ca 2 min. Blanda ner krossade tomater, vatten, tomatpuré, örtmix och smulad kycklingbuljong. Koka upp och sjud ca 5 min. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
4. **Bechamelsås:** Smält lite smör i en kastrull. Vispa ner vetemjöl och tillsätt mjök och vatten, lite i taget. Koka upp och sjud under omrörning ca 4 min. Krydda med salt och lite nymald svartpeppar.
5. **Lasagne al forno:** Smörj ugnform (ca 15x20 cm) och varva köttfärsås, färska lasagneplattor och bechamelsås. Det översta lagret ska vara bechamelsås. Finriv parmesanost över och gratinera mitt i ugnen ca 15 min, eller tills lasagnen fått fin färg.
6. Servera lasagne al forno med mixsallad.

**TIPS!** Låt gärna lasagnen stå en stund innan ni skär upp den!