



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Lasagne al forno med grönsallad

Köttfärssås

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

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

Lasagne al forno

Lasagneplattor 150 g
Parmesanost 1 bit

Till servering

Mixsallad 30 g

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
2. **Köttfärssås:** 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 mjölk 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 en ugnform (ca 15x20 cm) och varva köttfärssås, 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!