



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

- Mjök 3 dl
- 🏠 Smör
- 🏠 Vetemjöl 1 ½ msk
- 🏠 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 mjök, 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, färskas 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!