



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Lasagne al forno med grönsallad

Köttfärssås

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

Bechamelsås

● Vetemjöl 1½ msk
 Mjöl 3 dl

Lasagne al forno

Lasagneplattor 150 g
 Riven parmesan 50 g

Till servering

Mixsallad 30 g

Att ha hemma ●

Balsamvinäger, Olivolja,
 Salt, Smör, Svartpeppar,
 Vatten, Vetemjöl

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
2. **Köttfärssås:** Hacka gul lök. Skala och grov riv 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, 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. **Grönsallad:** Lägg mixsallad i en skål. Blanda med lite olivolja, balsamvinäger och salt.
7. Servera lasagne al forno med mixsallad.

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