



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Hjemmelaget lasagne med fersk timian og ruccola- og tomatsalat

Kjøttsaus

½ stk gul løk
½ stk kinesisk hvitløk
1 stk gulrot
1 stilk stangselleri
1 bunt timian
350 g kjøttdeig
1 boks hakkede tomater
🏠 3 dl vann

Hvit saus

3 dl helmelk
🏠 1½ ss smør
🏠 1½ ss hvetemel

Lasagne

250 g ferske lasagneplater
90 g revet mozzarella

Ruccola- og tomatsalat

50 g ruccola
250 g cherrytomater

🏠 olje
🏠 salt
🏠 pepper
🏠 olivenolje

- 1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
- 2 **Kjøttsaus:** Skrell og finhakk løken og hvitløken. Skrell gulroten, og skyll stangsellerien i kaldt vann. Kutt gulroten og stangsellerien i små terninger. Plukk bladene av timianen.
- 3 **Kjøttsaus, forsettelse:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek løken, hvitløken, gulroten og stangsellerien i omtrent 2 minutter, til løken er blank. Ha i kjøttdeigen, hakk den opp, og stek det hele videre i 3–4 minutter. Tilsett timianen, 3 dl vann og de hakkede tomatene, og la det hele småkoke i 6–7 minutter. Smak til med salt og pepper.
- 4 **Hvit saus:** Varm opp en liten kjele til middels varme, og ha i 1½ ss smør. Rør inn 1½ ss hvetemel. Spe på med melken, litt etter litt, under omrøring. Kok opp, og la den hvite sausen småkoke i 3–4 minutter. Smak til med salt.
- 5 **Lasagne:** Fordel litt av kjøttsausen i bunnen av en smurt ildfast form. Legg et lag med lasagneplater oppå kjøttsausens, og så et lag med den hvite sausen. Gjenta prosessen til du er tom for kjøttsaus. Trykk platene godt ned slik at sausen kommer helt ut i kantene og dekker platene. Topp lasagnen med den revne mozzarellaen, og stek lasagnen midt i ovnen i 20–25 minutter.
- 6 **Ruccola- og tomatsalat:** Skyll ruccolaen og cherrytomatene i kaldt vann. Kutt cherrytomatene i to, og bland dem sammen med ruccolaen i en serveringsskål. Smak til med olivenolje, salt og pepper.
- 7 Bon appétit!

Tips fra kokken: Forbered lasagnen dagen før for å spare tid. Da er det bare å sette den i ovnen før servering.