

## **LASAGNE ITALIENNE A LA LAILA**

4 personer

### Kødsauce:

Olie

2 fed hvidløg

4 spsk. persille

3 hakkede løg

500 g oksefars

2 revne gulerødder

¼ revet selleri

2½ dl bouillon

1 ds. tomatpuré

Oregano

### Bechamelsauce:

30 g smør

3½ spsk. mel

½ l kogende mælk

1 dl piskefløde

Salt

Peber

½ tsk. revet muskatnød

150 g revet ost

### Gratineringslag:

2 spsk. rasp

25 g smør

### Kødsauce:

Hvidløg, løg og persille svitses i olie - oksefars tilsættes og svitses. Gulerødder og selleri tilsættes og svitses i ca. 2 min. Bouillon, tomatpuré og oregano blandes i og saucen varmes igennem.

### Bechamelsauce:

Smørret smeltes - mel og mælk tilsættes lidt efter lidt. Herefter tilsættes fløde, salt, peber, muskatnød og revet ost. Bechamelsaucen koges godt sammen og smages til.

Smør et ovnfast fad - læg lasagneplader, kødsauce og bechamelsauce lagvis i fadet. Det øverste lag skal være bechamelsauce. Drys med rasp og fordel nogle smørklatter hist og her. Sæt fadet midt i ovnen og bag til overfladen er gylden - ved 225° i ca. 30 min.

