

## **LASAGNE ITALIENNE**

6-8 personer

250 g lasagneplader

Kødsauce:

25 g smør

1 stort, hakket zittauerløg

500 g hakket oksekød

1 tsk. groft salt

Friskkværnet peber

½ tsk. oregano

1 ds. koncentreret tomatpuré (ca. 140 g)

5-6 dl bouillon (terning + vand)

Bechamelsauce:

30 g smør

3½ spsk. hvedemel

6 dl mælk

Salt, peber

150 g revet, mild ost

Kødsauce: Svits løg og kød i gyldent smør. Tilsæt krydderier, tomatpuré og bouillon, og lad det koge ved svag varme i ca. 10 min.

Bechamelsauce: Smelt smørret i en tykbundet gryde. Tilsæt mel og bag det godt sammen. Kom halvdelen af mælken i, og når saucen koger, tilsættes resten af mælken lidt efter lidt. Kom krydderier og ost i. Lad saucen koge godt igennem og smag den til.

Smør et ovnfast fad med smør. Læg lasagne, kødsauce og bechamelsauce lagvis i fadet. Det øverste lag skal være bechamelsauce.

Drys med rasp og fordel smørret herpå. Bag lasagnen midt i ovnen til overfladen er gylden og lasagnen mør.

Tip: Ved frysning: Bag den optøede lasagne ca. 35 min. ved 200°.

Server salat til.

