

Lasagne

6 personer

800 g köttfärs 2-3 vitlösklyftor 2 paket krossade tomater Oregano	6 dl mjölk Smör Vetemjöl	Lasagneplattor 400 g riven ost
--	--------------------------------	-----------------------------------

Köttfärssås:

Bryn köttfärsen i stekpannan. Pressa 2-3 vitlösklyftor och krydda med salt och peppar. Tillsätt krossade tomater, 1-2 förpackningar beroende på mängden köttfärs. Om man vill kan man dryga ut med tomatpuré. Krydda med oregano. Köttfärssåsen behöver stå och puttra ett tag, minst 30 minuter men gärna längre.

Béchamelsås:

Smält 1-2 msk smör i en kastrull, tillsätt 1-2 msk vetemjöl. Spä med mjölk, minst 5 dl och låt sjuda. Såsen tjocknar och blir den för tjock spär man med mer mjölk. Krydda med salt och peppar.

Sammansättning:

Använd en fyrkantig form. Häll lite béchamelsås i botten, lägg på ett lager lasagneplattor. Helst ska plattorna ligga kant i kant och inte överlappa, men det kan vara svårt. Man kan försöka att bryta plattorna så att man får rätt form, men det är också svårt. På plattorna lägger man ett lager köttfärssås (tänk på att köttfärssåsen ska räcka till minst tre lager). Sen lägger man ett lager riven ost, sen béchamelsås, sen ett nytt lager plattor. Så håller man på så länge köttfärssåsen räcker. Sista lagret ska vara béchamelsås.

Grädda i 175-200 grader i ca 20 minuter.