



LASAGNE



Familien



Middels



Over 60 min

Nordmenn har mange favoritter fra det italienske kjøkken, deriblant hjemmelaget lasagne. Ovnretten består av kjøttsaus og ostesaus som legges lagvis med pastaplater.

Har du barn som liker å lage mat? Nå kan de lage lasagne selv med oppskrift fra MatStart.

[Besøk matstart.no](https://matstart.no)

INGREDIENSER

4

PORSJONER

Kjøttsaus:

400 g kjøttdeig

2 ss olje til steking

1 stk. hakket løk

2 båter finhakket hvitløk

1 boks hakkede hermetiske tomater (400 g)

<https://www.matprat.no/opskrifter/familien/lasagne/>

2 ss tomatpuré
ca. 1 dl vann
1 ss frisk basilikum
0,5 ts salt
0,5 ts pepper

Ostesaus:

2 ss smør
3 ss hvetemel
6 dl melk
5 ss revet parmesan eller annen hvit ost
1 ts salt
0,5 ts malt hvit pepper
0,5 ts revet muskatnøtt

9 stk. lasagneplater
3 dl revet hvitost til toppen

SLIK GJØR DU

1. Brun kjøttdeig i olje på sterk varme i to omganger. Ha all kjøttdeigen tilbake i stekepanna. Tilsett hakket løk, hvitløk, tomater, tomatpuré og vann. La kjøttsausen småkoke i ca. 10 minutter til den begynner å tykne. Dryss over basilikum. Smak til med salt og pepper.
2. Smelt smør i en kjele og rør inn mel. Spe med melk under omrøring og la sausen koke i ca. 10 minutter. Den skal være forholdsvis tykk. Ha i parmesan og la osten smelte. Smak til ostesausen med krydder.
3. Legg lasagneplater, kjøttsaus og ostesaus lagvis i en ildfast form. Start og avslutt med ostesaus. Dryss over revet ost til slutt.
4. Sett formen i stekeovn på 225° C og stek i 30-40 minutter. Kjenn etter med en pinne eller spiss kniv om pastaen er mør. La lasagnen hvile noen minutter før servering.

Server gjerne med **baguette** og salat ved siden av.

i I stedet for vanlig kjøttdeig kan du gjerne bruke magrere kjøttdeig som inneholder under 10 prosent fett, karbonadedeig, kyllingkjøttdeig eller kjøttdeig av svin.

