

Peter's Lasagne

Ingredienser

- ❖ 400g/700g hakket oksekød
- ❖ 250g lasagneplader
- ❖ 500ml Mornaysauce
- ❖ 450g hytteost
- ❖ 200g mozzarella, revet
- ❖ 400g hakkede tomater
- ❖ 140g tomatpuré
- ❖ Basilikum (tørret eller frisk)
- ❖ Oregano (tørret)
- ❖ Salt og peber (til smag)

Ernæringsindhold m. 700g kød

Ernæringsindhold pr. 100g	
Energi	152 kcal
Fedt	7.91 g
Kulhydrater	7.52 g
Protein	12.07 g
Salt	0.12 g



Fremgangsmåde

Kødsovsen

1. Opvarm en pande på middel varme, og brun oksekødet til det er godt brunt og får lidt mere farve end bare "gråt"
2. Tilsæt de hakkede tomater og tomatpuré. Rør det godt sammen.
 - eventuelt hæld lidt af væsken fra de hakkede tomater inden de tilføjes hvis muligt
3. Tilsæt godt med basilikum, oregano, salt og peber og andre krydderier efter smag.
4. Lad simre i cirka 10 minutter.
5. Tilsæt hytteosten og rør godt rundt
6. Lad simre i mindst 2 timer, gerne mere så den kan blive mindre flydende og absorbere en masse smag!
 - Kan simres i 1 time men så bliver det også lidt flydende.

Lasagnen

1. Forvarm ovnen til 180°C (varmluft).
2. I et ovnfast fad, start med et lag kødsauce i bunden.
3. Læg derefter et lag lasagneplader.
4. Fordel et lag Mornaysauce over pladerne.
5. Gentag processen (kødsauce, lasagneplader og Mornaysauce) indtil du har brugt alle ingredienserne.
6. Drys den revne mozzarella over toppen af lasagnen som det sidste lag.
7. Dæk fadet med stanniol og bag lasagnen i ovnen i 30 minutter.
8. Fjern stanniolen, og bag videre i yderligere 10-15 minutter, indtil mozzarellaen er smeltet og gylden.
9. Lad lasagnen hvile i 5-10 minutter, og så er den klar til servering!