

Lasagna með kjötsósu

Kjötsósa

Hráefni

½ stk	laukur
1 msk	olía
300 g	nautahakk
½ dós	tómatm auk
2 msk	tómatpúr ra
½ tsk	basilikum
1 tsk	oregano
1 tsk	timian
½ tsk	salt
1/8 tsk	pipar

Hráefni

3 dl	kotasæla
8 stk	lasagnablöð
	rifinn ostur
	parmisan ostur

Aðferð

Saxið laukinn, steikið í olfunni og bætið kjötinu út í. Þegar kjötið er steikt er tómatm aukið og púr ran sett út í. Kryðið sósuna og látið krauma við vægan hita í um 5 mín. Smyrjið ofnfast fat. Látið til skiptis kjötsósu, lasagnablöð, kotasælu og rifinn ost (eða lagið ostasósu og notið í staðin fyrir kotasælu og ost). Endið á kjötsosu og stráið ost og parmesan ef vill. Bakið í miðjum ofni við 200°C í 35-40 mín.

Ostasósa

Hráefni

2 msk	smjör eða smjörlíki
2 msk	hveiti
½ tsk	salt
½ tsk	pipar
3 ½ dl	mjólk
125 g	mozzarella ostur, rifinn
1 tsk	basilika

Aðferð

Bræðið smjör/smjörlíki í potti og blandið hveiti saman við. Hellið mjólk smátt og smátt saman við og hitið við vægan hita. Látið rifinn ost og krydd út í. Hrærið þar til osturinn er bráðinn.

Best er að útbúa réttinn amk. 4 tímum fyrir framleiðslu. Borið fram með brauði og salati.

Skammtar: 4