



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

🕒 30 - 40 min 👤 2 PORTIONER

LM 013_2

Lasagne al forno med grönsallad

Köttfärsås

Gul lök 1 st
 Morot 1 st
 Blandfärs 250 g
 ● Salt 1 krm
 Vitlök 1 klyfta
 Tomatpuré 1 förp
 Krossade tomater 1 förp
 ● Vatten ½ dl
 Torkad timjan 1 förp
 Örtmix 1 förp
 Oxbuljong 1 förp

Lasagne al forno

Lasagneplattor 150 g
 Bechamelsås 1 förp
 Riven mozzarella 100 g

Grönsallad

Mixsallad 50 g

Att ha hemma ●

Balsamvinäger, Olivolja,
 Salt, Svartpeppar, Vatten

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
2. **Köttfärsås:** Grovhacka gul lök. Skala och grovriv morot. Hetta upp lite olivolja i en stekgryta. Fräs blandfärs på hög värme ca 4 min. Krydda med salt och nymald svartpeppar.
3. Tillsätt lök, morot och pressad vitlök, fräs ytterligare ca 2 min. Blanda ner tomatpuré, krossade tomater, vatten, torkad timjan, örtmix och oxbuljong. Koka upp och sjud ca 5 min. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
4. **Lasagne al forno:** Smörj en ugnform (ca 15x20 cm) och varva köttfärsås, lasagneplattor och bechamelsås. Det översta lagret ska vara bechamelsås. Toppa med riven mozzarella. Gratinera mitt i ugnen ca 17 min, eller tills lasagnen fått fin färg.
5. **Grönsallad:** Lägg mixsallad i en skål. Blanda med lite olivolja, balsamvinäger och salt.
6. Servera lasagne al forno med mixsallad.

TIPS! Låt gärna lasagnen stå en stund innan ni skär upp den!