



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Hjemmelaget lasagne med fersk timian, servert med ruccola- og cherrytomatsalat

Kjøttsaus

½ stk gul løk
1 stk hvitløksfedd
1 bunt timian
275 g kjøttdeig
1 boks hakkede tomater

Hvit saus

2½ dl lettmeik
🏠 1 ss smør*
🏠 1 ss hvetemel*

Lasagne

125 g ferske lasagneplater
100 g revet ost

Ruccola- og tomatsalat

30 g ruccola
250 g cherrytomater
🏠 1 ss olivenolje

🏠 olje
🏠 salt
🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.
- 2 **Kjøttsaus:** Skrell og finhakk løken og hvitløken. Plukk bladene av timianen. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek løken og hvitløken i 1–2 minutter, til løken er blank. Ha i kjøttdeigen, og stek videre i 3–4 minutter. Tilsett de hakkede tomatene og timianen, og la det hele småkoke i 6–7 minutter. Smak til med salt og pepper.
- 3 **Hvit saus:** Varm opp en liten kjele til middels varme, og ha i 1 ss smør. Rør inn 1 ss hvetemel. Spe på med melken, litt etter litt, under omrøring. Kok opp sausen, og la den småkoke på lav varme i 3–4 minutter. Smak til med salt.
- 4 **Lasagne:** Pensle en ildfast form med litt olje. Legg et lag med kjøttsaus i bunnen av formen, legg et lag med lasagneplatene oppå kjøttsaus, og deretter et lag med den hvite sausen. Gjenta dette 2–3 ganger. Trykk platene godt ned, slik at sausen kommer helt ut i kantene og dekker platene. Topp lasagnen med den revne osten, og stek den midt i ovnen i 20–25 minutter.
- 5 **Ruccola- og tomatsalat:** Skyll ruccolaen og tomatene. Kutt tomatene i to, og ha dem i en serveringsskål med ruccolaen, 1 ss olivenolje, litt salt og pepper. Bland godt.

Tips fra kokken: For å spare tid kan du forberede lasagnen dagen før, så er det bare å sette den i ovnen før servering.

* Du kan bytte ut ingrediensen mot et allergivennlig alternativ