

Image not found or type unknown



Oppskrift

Lasagne med bechamelsaus

Image not found or type unknown



I denne lasagnen er det brukt Gilde kjøttdeig med 50% kjøtt og 50% grønt, men du kan også bruke vanlig kjøttdeig fra Gilde.

1

Slik gjør du

Sett ovnen på 200 grader. Skrell og finhakk løk og hvitløk. Varm olje i en stekepanne og stek løken sammen med kjøttdeigen til det er gyllent. Ha i urter, tomatpure og tomater på boks. Smak til med salt og pepper. La det småkoke i 15 min.

2

Bechamelsaus

Smelt smør i en gryte. Pisk i mel og rør godt sammen. Ha i melken litt etter litt. La det småkoke til det tykner. Tilsett halvparten av osten. Ha i krydder og salt.

3

Fordel i formen og sett i ovnen

Legg lasagneplater, kjøttsaus og bechamelsaus i lag i denne rekkefølgen. Plater, kjøttsaus, bechamel, plater, kjøttsaus, bechamel. Eventuelt et lag til om du har en form med høy kant. Bruk en stor ildfast form. Viktig å avslutte med et lag lasagneplater, bechamel og resten av osten.

4

Stek i ovnen i ca. 40 minutter og la den hvile 10 minutter før servering. Server med delte cherrytomater med litt finhakkede urter, salt og olivenolje. Deilig med litt brød til om ønskelig.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Kjøttsaus

Gilde kjøttdeig	400 g
Gul løk	1 stk
Hvitløksfedd	3 stk
Olje	1 ss
Oregano	0,5 ss
Timian	1 neve
Tomatpurè	4 ss
Finhakkede tomater (boks)	1 boks
Vann	1 dl
Salt & Pepper	0,5 dl

Bechamelsaus

Smør	100 g
Hvetemel	1 dl
Melk	6 dl
Revet ost	200 g
Muskat	0,5 ts

Resten

Lasagne plater	500 g
Cherrytomater	200 g

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Gluten