

Lasagne (ca 8 port)

800 g	nötfärs
3	hackade gula lökar
4	finhackade vitlöksklyftor
2	finrivna morötter
2 burkar	krossade tomater
1 msk	sambal oelek
1 msk	vegeta
1 tsk	svartpeppar

Lasagneplattor

Ostsås:

50 g	margarin
1 dl	vetemjöl
1 liter	mjök
2-3 dl	riven ost

- Sätt ugnen på 225°.
- Stek lök, vitlök och köttfärs. Tillsätt morötterna och kryddorna. Häll på de krossade tomaterna.
- Smält margarinet och vispa ner mjölet. Tillsätt mjölken och koka upp. Blanda i osten.
- Lägg ett lager ostsås i botten på en ugnssäker form, därefter lasagneplattor och sen köttfärssåsen. Fortsätt på detta sätt i önskat antal lager.
- Grädda i 30-35 min.

