

Lasagne^m/bechamelsauce

til 2 voksne og 3 drenge

Bechamelsauce

Lasagne-plader.....	400-500 g
Margarine	60 g
Hvedemel	10 spsk
Mælk	1½ L
Salt	2 tsk
Parmesanost	200 g

1. Lasagnepladerne koges efter brugsanvisningen på pakken.
2. Margارين smeltes i en gryde. Melet røres i og mælken tilsættes lidt ad gangen under piskning (opbagt sovs).
3. Saucen koges igennem – den skal være så tynd, at den kan hældes.
4. Smages til med salt.

Kødsauce

Bacon	200 g
Løg, store	2 stk
Hakket oksekød	1 kg
Hvidløg	4 fed
Oregano	4 tsk
Timian	4 tsk
Salt	4 tsk
Peber	
Vand	1 L
Tomatpuré	4 dl

1. Baconen skæres i strimler og svitses.
2. Løget hakkes og tilsættes sammen med kødet.
3. Svitses til kødet har skiftet farve.
4. Krydderier, vand og tomatpuré tilsættes, og saucen småkoger ca. 15 minutter.
5. Lasagnepladerne, kødsaucen og bechamelsaucen kommes lagvis i et ildfast fad. Begynd og slut med saucen.
6. Osten drysses over.
7. Bages i ovnen ved 200 grader i ca. ½ time.

