

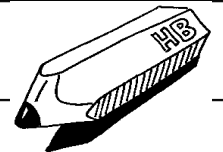
# Lasagne

Lasagneplader.....125 g  
Olie.....1 spsk  
Hvidløg.....1 fed  
Løg.....1 stk  
Oksekød.....250 g  
Flåede tomater.....1 ds  
Tomatkoncentrat.....2 spsk  
Bouillon.....1 dl  
Persille.....1 spsk  
Basilikum.....1 tsk  
Salt og peber

## Bechamelsauce:

Margarine.....10 g  
Hvedemel.....2 spsk  
Mælk.....4 dl  
Salt og muskat  
Revet ost.....40 g

1. Pil og snit løgene. Knus hvidløget.
2. Svits løg, hvidløg og kød i olien. Hak persillen.
3. Tomater, tomatkoncentrat, bouillon, persille og krydderier tilsættes. Lad retten småkoge i ca. 15 minutter under låg.
4. Sauce: Smelt margarinen og rør melet i. Tilsæt mælken lidt ad gangen under piskning. Smag til med salt, muskat og ost.
5. Anret lasagnen lagvis i et ildfast fad, således: Sauce, lasagneplader, kødsovs, sauce. - gentages flere gange, idet der afsluttes med sauce.
6. Stil retten lavt i ovnen, og bag den i 20 minutter ved 200 gr.



Lasagneplader.....	125 g	500 g
Olie.....	1 spsk	
Hvidløg.....	1 fed	
Løg.....	1 stk	
Oksekød.....	250 g	1 kg
Flåede tomater.....	1 ds	4 ds
Tomatkoncentrat.....	2 spsk	2 ds
Bouillon.....	1 dl	
Persille.....	1 spsk	
Basilikum.....	1 tsk	
Salt og peber		

**Bechamelsauce:**

Margarine.....	10 g	1 pk
Hvedemel.....	2 spsk	
Mælk.....	4 dl	2 L
Salt og muskat		muskat
Revet ost.....	40 g	160 g