

# Lasagnette til 4 personer

Champignoner (halve).....250 g  
Bacon.....250 g  
Hakket oksekød.....600 g  
Tomatpure.....20 g  
Flåde tomater.....400 g  
Hvidløg (presset).....2 fed  
Oregano  
Paprika  
Salt  
Peper  
Mozerella.....200 g

## Sovs

Mel..... $\frac{1}{2}$  dl  
Mælk..... $\frac{1}{2}$  liter  
Smør.....30 g  
Salt  
Peber

Frisk pasta.....500 g

1. Start med at svitse champignoner, bacon og kødet.
2. Blande derefter alle ingredienserne undtagen pastaen og osten. Lad det simre i ca. 20 minutter.

## Sovs

3. Start med at smelt smøren i en gryde hvor efter du hælder melet i og blander.
4. Hæld nu mælken stille i mens du pisker.
5. Smag til med salt og peber.

6. Find en bradepande som er stor nok, og put den friske pasta i bunden. Hæld kødsovsen over pastaen og fordel sovsen og osten i kødsovsen.
7. Tænd ovnen på 200 grader og giv retten 35 minutter
8. Serveres med miniflutes.

