

# FAMILIENS LASAGNE 45 min - 6 personer

Denne lasagne er en helt traditionel italiensk lasagne, vi har kommet ekstra af de gode grøntsager i, det fremmer bare den gode smag.



## Tilberedning

---

Rens champignon og hak dem. Hak løg, gulerod og hvidløg fint. Svits grøntsagerne og hvidløg i olien i en gryde. Tilsæt bacon og kød og svits det med til det har skiftet farve. Tilsæt bouillon, flåede tomater, tomatkoncentrat og krydderier. Lad saucen snurre ca. 20 minutter. Smag til med salt og peber.

Smelt smørret i en gryde og rør melet i. Rør lidt mælk i ad gangen. Kog saucen igennem under omrøring ca. 5 minutter. Smag til med salt, peber og muskatnød.

Læg et lag lasagneplader i bunden af et smurt lasagnefad. Læg et lag kødsauce over og fordel lidt bechamelsauce over. Drys med lidt ost. Gentag 2 gange mere.

Stil lasagnen i ovnen ved 200 gr. i 30-35 minutter på midterste ovnribbe.

### Tip

Champignon kan erstattes af 100 g reven knoldselleri, persillerod eller 2 stilke bladselleri i små tern.

Brug evt. foodprocessoren til at hakke grøntsagerne med, så skal løget først i til sidst.

Synes du det er svært at lave en opbagt bechamelsauce, kan det være en hjælp at lave den på denne måde: Start med at koge 3 ½ dl af mælken op i en gryde sammen med smørret. Ryst resten af mælken og hvedemelet sammen i en melryster og rør det i den kogende mælk. Kog nu saucen sammen ca. 5 minutter under omrøring og smag til.

## Ingredienser

1 spsk olivenolie  
400 g hakket oksekød maks. 10 % fedt  
100 g champignon  
2 løg  
3 gulerødder  
1-2 fed hvidløg  
50 g bacon i små tern  
2 dl bouillon  
1 ds. flåede, hakkede tomater  
2 spsk tomatkoncentrat  
Salt og peber  
2 tsk oregano  
1 tsk timian  
12 lasagneplader  
150 g reven mild gratineringsost

**Bechamelsauce**  
25 g smør  
2 ½ spsk hvedemel  
½ liter kogende letmælk  
Salt og peber  
Evt. lidt friskrevet muskatnød

**Tilbehør**  
Italiensk brød og salat.