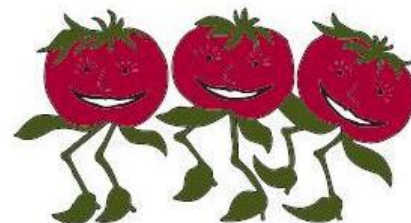


Hjemmelaget tomatsaus til lasagne



Ingredienser:

Antall porsjoner:

2-4

Kjøttsaus

½ kg kjøttdeig

Ca. 10 tomater

3 ss tomatpuré

Litt tomatketchup

2 hvitløksbåter fra

Engebreetsen

1 løk

1 chili

Fersk oregano

Fersk basilikum

1 kjøttbuljong terning

Salt og pepper

Vegetarsaus

For en vegetarsaus kan kjøttdeigen byttes ut med gulrot og squash i skiver.

Ostesaus

3 ss smør (Bremykt)

3 ss hvetemel

5 dl melk

5 ss revet gulost

Litt revet muskat

Salt og pepper

Øvrig

Lasagneplater (gjerne fullkorn)

½ kg revet ost

Salat og brød til servering

Fremgangsmåte:

Sett stekeovnen på 200 grader. Hakk tomaterne i biter og finhakk chili løk og hvitløk. Løk og hvitløk brunes i pannen. Brun så kjøttdeigen og bland i løk, hvitløk, tomat og chili. Rør inn tomatpuré og litt tomatketchup og smuldre i buljongterningen. Finhakk litt oregano som blandes i. Smak til med salt og pepper. La det surre til væsken er passe redusert. Finhakk litt fersk basilikum som blandes i til slutt.

Lag ostesausen samtidig eller mens sausen surrer. Smøret smeltes i en kasserolle, når det bobler blandes melet i. Rør godt og la det surre litt så melsmaken blir borte. Bland så i melken og la det koke opp under omrøring. Rør inn osten og smak til med muskat, salt og pepper. La det småkoke til passe tykkelse.

Smør en ildfast form. Legg lasagneplater i bunnen og ha deretter over kjøttsaus/vegetarsaus som toppes med ostesaus. Gjenta til ønsket tykkelse på lasagnen. Stekes på 200 grader i ca 20-30 minutter, til lasagneplatene er litt myke. Strø over osten og stek i ca 10 minutter til.

Serveres med ferskt brød/hvitløksbaguetter og med en frisk salat til. For en ekstra vri på tomatsausen er det godt å blande i litt rødvin sammen med tomatene. Kan også brukes som bolognese til pasta og pizza.