



## Lasagne med fetaost och rosmarin

### Ingredienser 4 personer

---

1 st	lök, gul
3 st	vitlösklyftor
500 g	köttfärs
1 msk	olivolja
3 msk	rosmarin, färsk, hackad
400 g	tomater, chilikryddade, krossade
1 dl	chilisås, av ketchuptyp
1 tsk	salt
2 krm	svartpeppar, nymald

#### Ostsås:

5 dl	mjök
2 dl	vispgrädde
2 msk	maizena majsstärkelse
4 msk	vatten
200 g	fetaost
250 g	lasagneplattor, färska

#### Tillbehör:

rucola med vinägrett

### Tillagning

---

Med färska lasagneplattor förkortas tillagningen.

1. Sätt ugnen på 225°.
2. Skala och finhacka lök och vitlök. Stek köttfärs, lök och vitlök i olivoljan tills allt fått lite färg. Blanda i rosmarin, krossade tomater och chilisås. Låt koka ihop ca 10 min. Smaka av med salt och svartpeppar.
3. Koka upp mjök och grädde. Red av med majsstärkelse utrörd i kallt vatten. Smula ner hälften av fetaosten.
4. Varva ostsås, lasagneplattor och köttfärs i en form. Avsluta med ostsås och resterande fetaost.
5. Grädda mitt i ugnen ca 20 min. Servera gärna med rucola och en balsamvinägrett.