



Lasagne med smaker från Medelhavet

Ingredienser 4 personer

1 st	gul lök
2 st	vitlösklyftor
1 msk	smör, + 1 msk
400 g	nötfärs
1 burk	krossade tomater, (400 g)
2 msk	tomatpuré
1 st	köttbuljongtärning
1 st	grönsaksbuljongtärning
1 msk	dijonsenap
3 msk	basilika, hackad
2 krm	nymald vitpeppar
1 dl	svarta oliver, grovhackade
300 g	färsk spenat
0,5 tsk	salt
12 st	lasagneplattor

Ostsås:

4 msk	vetemjöl
7 dl	mjölk
2 dl	riven ost
1 tsk	salt

Garnering:

200 g	fetaost
-------	---------

Tillagning: Lasagne med smaker från Medelhavet

Basilika, svarta oliver och fetaost är typiska medelhavssmaker som sätter karaktär på lasagnen. Den passar lika bra till vardags som vid lite festligare tillfällen.

1. Sätt ugnen på 225°. Skala och finhacka löken. Fräs lök och pressad vitlök i 1 msk smör ca 3 min. Tillsätt färsen och låt steka med tills den börjar få färg. Häll över krossade tomater. Tillsätt tomatpuré, buljongtärningar och senap. Låt puttra utan lock ca 10 min.
2. Krydda med basilika och peppar och blanda i oliverna. Fräs spenaten i 1 msk smör tills all vätska kokat in. Krydda med salt.
3. Rör ut vetemjöllet i lite av mjölken. Tillsätt resten av mjölken. Låt såsen koka upp. Koka under omrörning ca 5 min. Häll lite av såsen i en ugnssäker form. Varva lasagneplattor, färsröra, spenat och sås, översta lagret ska vara plattor och sås. Smula över fetaosten.
4. Tillaga lasagnen mitt i ugnen ca 25 min. Servera med sallad.