

Klassisk Lasagne med Salat

Tilberedelsestid: ca. 30 min. + ca. 30 min. ovntid

Ingredienser:

	DET INDEHOLDER KASSEN
500 g	Hakket kalvekød, 12%
400 g	Lasagneplader (g)
1 bk	Babyspinat
2 ds	Hakkede tomater, øko
100 ml	Basilikum pesto
4 stk	Gulerødder, øko
1 stk	Rødløg
1 stk	Æbler
2 fed	Hvidløg

	DET SKAL DU SELV HAVE
50 g	Smør (g)
4 spsk	Mel til sovs
5 dl	Mælk
8 spsk	Olivenolie
4 knsp	Muskatnød
4 spsk	Eddike (vineddike, balsamico el. lign)
	Sukker
	Fedtstof til stegning
	Salt & Peber

Tilberedning:

Tænd ovnen på 225 grader.

Hak hvidløget fint. Varm olie i en pande, tilsæt hvidløg og svits det. Tilsæt hakkekød og svits det. Krydr med salt og peber.

Tilsæt tomater og lad saucen simre i ca. 20 min. Smag til med sukker, salt og peber.

Skræl gulerødderne og skær dem i tynde skiver af 1 cm. Bring en gryde med vand i kog og kog gulerødderne i ca. 2 min. og hæld vandet fra.

Til bechamelsaucen smeltes smørret i en tykbundet gryde. Tilsæt mel og rør godt. Bag saucen op ved at tilføje lidt mælk ad gangen og lade saucen koge op. Tilføj evt. lidt ekstra mælk, hvis du ønsker en tyndere sauce. Smag saucen til med muskatnød, salt og peber.

Læg lasagnen sammen. Start med kødsauce læg derefter pasta, kødsauce, bechamel, gulerødder og små klatter af pesto. Gentag og afslut med bechamel og pesto på toppen.

Bag lasagnen i 5 min. ved 225 grader, hvorefter du skruer ned til 175 grader og bager den i ca. 25 min.

Lad lasagnen hvile i ca. 10 min. før severing.

Vask spinaten, skær rødløget i ringe og æblet i både. Vend det sammen og tilsæt lidt olie, eddike, salt og peber.

Servér lasagnen med spinatsalat.

Velbekomme.