

# Lasagne med oksekød

Opskrift til 6 personer

En klassisk opskrift på en lasagne med oksekød. Jeg har lavet min monaysauce selv, det er super nemt. Desuden er den lagt sammen med grove lasagneplader.

Forberedelsestid

25 min

Tilberedelsestid

45 min

Samlet tid

1 time og 10 min

## Ingredienser

### Bolognese

- lidt olie til stegning
- 1 løg
- 3-4 fed hvidløg
- 3 store gulerødder
- 1 pakke oksekød (gerne lav fedtprocent) - 500 g
- 2 dåser hakket tomat
- 3 spsk. tomatpuré
- 3 dl. rødvin
- godt med salt, peber og tørret oregano og evt. lidt chilipulver
- meget gerne friske krydderurter som basilikum, oregano, timian eller rosmarin

### Monaysauce

- 1 spsk. smør
- 2 spsk. mel
- 3 dl mælk
- godt med salt, peber
- 1/2 tsk. revet muskatnød
- 1 dl revet mozzarellaost

### Andet

- Lasagneplader
- Rasp til toppen

## Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 200 grader
2. Start med at lave din bolognese: hak løget, riv hvidløget fint og riv gulerødderne groft. Jeg

*Opskrift printet fra [www.juliebruun.com](http://www.juliebruun.com)*

side 1 af 2

- bruger øko gulerødder, så slipper man får at skrælle dem
3. Tilføjer du flere grøntsager, skal disse også rengøres og hakkes i ønsket størrelse
  4. Svits grøntsagerne af i lidt olie og kom efterfølgende kødet ved, til det er lettere brunt
  5. Hæld hakket tomat, tomatpuré og vin ved
  6. Lad det simre, gerne i lang tid – hvis du har lidt travlt, så blot et kvarters tid – imens kan du lave din monaysauce
  7. Smag til med salt, peber, oregano og evt. lidt chili hvis du er til det.
  8. Monaysauce: Smelt smør i en gryde, tilsæt melet og pisk det godt.
  9. Hæld stille og roligt mælken ved, imens du pisker løs.
  10. Smag til med salt, peber og revet muskatnød.
  11. Tag gryden af varmen og tilsæt osten. Lad den smelte og bum! Så har du en monaysauce.
  12. Så er det blot at samle lasagnen. Start med et lag kød, så plader, så monaysauce – om og om igen! Jeg bruger et tyndt lag af hver, så pladerne kun lige dækker, det samme gør kødet. Ostesaucen dækker ikke helt, så tror jeg den bliver lige fed nok. Slut med et kød lag. Drys evt. med rasp og revet ost på toppen.
  13. Kom lasagnen i ovnen. Bruger du friske plader, skal den have omkring 20 min. Bruger du tørrede plader skal din lasagne have omkring 45 min