



VALDEMARSRO

Nem og hurtig lasagne

👤 4 pers.

🕒 45 minutter

Ingredienser

- 400 g hakket oksekød
- 1 spsk olivenolie
- 1 løg, finthakket
- 4 fed hvidløg
- 4 gulerødder, groftrevet
- 2 kartofler, groftrevet
- 1 squash, groftrevet
- 1 spsk olivenolie
- 2 dåser hakkede tomater
- 100 g tomatpuré
- 1 spsk oregano, tørret
- 1 spsk timian, tørret
- 2 dl grøntsagsbouillon
- 1 dl piskefløde
- sort peber, friskkværnet
- salt

Derudover

- 250 g lasagneplader
- 125 g frisk mozzarella
- 1 spsk smør, til formen

Fremgangsmåde

Brun kødet i en gryde med olivenolie under omrøring ved høj varme.

Tilsæt alle grøntsagerne, hakkede tomater, grøntsagsbouillon, tomatpure, oregano og timian og grøntsagsbouillon.

Lad det simre uden låg i 10-15 minutter.

Smag til med salt, peber og rund saucen af med piskefløde.

Smør et ovnfast fad og fordel skiftevis sauce og lasagneplader, til der kan afsluttes med et lag sauce. Kom den hurtige lasagne i en forvarmet ovn ved 175 grader varmluft og bag i 15 minutter.

Tag ud af ovnen, fordel frisk mozzarella på og bag videre i ca 10 minutter - tjek om pastaen er al dente, ved at stikke en gaffel i lasagnen.

*moln
Bollen*