



BØRN MED MÆLKEALLERGI

Giv dit barn en god hverdag

STOR LASAGNE

INGREDIENSER:

Lasagneplader – ca. 15-18 stk.
800 g hakket oksekød
2 ds. hakkede tomater
1 lille dåse koncentreret tomatpure
2 hakkede løg
Hvidløg efter smag
1-2 revede gulerødder
1 bouillonterning (Fx Knorr oksebouillon)
¾ liter vand
evt. 1 tsk. sukker (fremhæver smagen)
Salt efter smag

½ dl rasp



SÅDAN GØR DU:

Det hakkede kød brunes i gryde uden fedtstof. Hakket løg, hvidløg og revet gulerod tilsættes og simrer ca. 5 min.

Herefter kommes tomatpure og hakkede tomater i sammen med bouillonterning og vand.

Koges op og simrer endnu 5 min. Smages til med sukker og salt til sidst. Herefter laves bechamelsaucen (se anden opskrift).

Tag en stor form/ildfast fad og kom en smule kødsauce i bunden. Læg et lag lasagneplader ud og herefter et lag kødsauce og et lag bechamelsauce. Læg igen et lag lasagneplader og kødsauce samt bechamelsauce.

Beregn 3 lag lasagneplader og slut af med kødsauce og bechamelsauce. Drys med rasp.

Bages i forvarmet ovn ved 200 grader i ca. 35-40 min. Serveres med en stor skål salat eller råkost. Der er nok til en stor familie eller hvis børnene har venner på besøg.