

## **Lasagne som Mr Yeah, detta är ej ett 5:2-recept ;)**

### ***Tid i ugnen: 25min på 220 grader***

Smörj en ugnsfast form med smör och täck botten med bechamelsås(vi blandar i riven ost i denna sås innan!) och köttfärssås. Vi bygger sedan på höjden och gör hela 6 lager av plattor.

Täck det översta lagret med ett tunt lager av köttfärs- och bechamelsås(riven ost i den). Toppa med riven ost.

Utmed kanterna lägger jag broccoli(oftast fryst broccoli som på bilden längre ner). I mitten är det gott att ha tunna tomatkivor...det är lite olika från gång till gång om vi har med tomaterna.

### **In i ugnen i 25 min på 220 grader.**

Jag tycker det är gott med gröna oliver och lite fetaost på tallriken bredvid lasagnen. En sallad till är ju aldrig fel heller.

Till detta älskar jag att dricka en kall öl från Italien som heter Peroni(se bild längst ner).

### **Hur jag gör köttfärssåsen (denna är även god att ha till spaghetti!):**

Stek nötkött i smör. Krydda med svartpeppar, flingsalt, oregano och timjan.

Hacka ner en lök och nån vitlöksklyfta.

Sedan i med ekologiska krossade tomater. Smula ner en köttbuljong och blanda runt och sedan är det bara låta det puttra tills det är klart och du kan börja med lasagnen.

**Hur mycket du ska ha av allt beror på hur stor ugnsfast form du använder så det fixar du! 😊**



