

# Lasagna með kjötsósu

## Kjötsósa

### Hráefni

<b>½ stk</b>	laukur
<b>1 msk</b>	olía
<b>300 g</b>	nautahakk
<b>½ dós</b>	tómatm auk
<b>2 msk</b>	tómatpúr ra
<b>½ tsk</b>	basilikum
<b>1 tsk</b>	oregano
<b>1 tsk</b>	timian
<b>½ tsk</b>	salt
<b>1/8 tsk</b>	pipar

### Hráefni

<b>3 dl</b>	kotasæla
<b>8 stk</b>	lasagnablöð
	rifinn ostur
	parmisan ostur

### Aðferð

Saxið laukinn, steikið í olfunni og bætið kjötinu út í. Þegar kjötið er steikt er tómatm aukið og púr ran sett út í. Kryðið sósuna og látið krauma við vægan hita í um 5 mín. Smyrjið ofnfast fat. Látið til skiptis kjötsósu, lasagnablöð, kotasælu og rifinn ost (eða lagið ostasósu og notið í staðin fyrir kotasælu og ost). Endið á kjötsosu og stráið ost og parmesan ef vill. Bakið í miðjum ofni við 200°C í 35-40 mín.

# Ostasósa

## Hráefni

<b>2 msk</b>	smjör eða smjörlíki
<b>2 msk</b>	hveiti
<b>½ tsk</b>	salt
<b>½ tsk</b>	pipar
<b>3 ½ dl</b>	mjólk
<b>125 g</b>	mozzarella ostur, rifinn
<b>1 tsk</b>	basilika

## Aðferð

Bræðið smjör/smjörlíki í potti og blandið hveiti saman við. Hellið mjólk smátt og smátt saman við og hitið við vægan hita. Látið rifinn ost og krydd út í. Hrærið þar til osturinn er bráðinn.

Best er að útbúa réttinn amk. 4 tímum fyrir framleiðslu. Borið fram með brauði og salati.

**Skammtar:** 4