



LASAGNE

Nem spise for hele familien

PORTIONER: 4

FORBEREDELSE: 5 MIN

MADLAVNING: 50MIN

INGREDIENSER

450g Peter Skov ærter

250g sugar snaps

Pastaplader

1 løg

2 fed hvidløg

3 gulerødder

1 st. bladselleri

400g hakkede tomater

2 dl hønsebouillon

2 spsk. tomatpuré

200g oksekød

1 spsk. Oregano

ANVISNINGER

1. Sautér bladselleri, løg, gulerødder og hvidløg ved lav varme til løget er gennemsigtigt i farven.
2. Tilsæt tomatpuré og skru op for varmen og svits.
3. Tilsæt kødet. Det skal lige svitses lidt med resten.
4. Tilfør hakkede tomater og hønsebouillon.
5. Tilsæt oregano, peber og salt. Bring retten i kog og lad det simre i 20 min.
6. Imens det hele koger - skyld sugar snaps og halvér dem.
7. Lav nu lagene i din lasagne og drys en god håndfuld halverede sugar snaps i hvert lag. Slut af med revet ost på toppen.
8. Bag lasagnen i ovnen ved 200 grader i 35 min.
9. Bælg ærterne og server dem sammen med den lune lasagne for et sprødt grønt element.

TIPS

Gør retten kødfri ved at tilføje sugar snaps i stedet for kød. Vask dem og tilfør dem retten og kog kun 10 min. i stedet for de anviste 20 min.

Giv eventuelt retten et pift med lidt revet parmesan til slut.