



Lasagnegryde (4 pers)

1 - 2 spsk smør til stegning
3 fed hvidløg, finthakket
1 løg, finthakket
500g hakket oksekød
3 gulerødder, groftrevet
4 stængler bladselleri, finthakket
1 squash, groftrevet
1 dåse hakkede tomater
2 spsk tomatpuré
2 stk okseboullionterninger
4 -5 dl vand
6 lasagneplader, knækket i mindre stykker
1/2 spsk tørret basilikum
salt og peber
50g revet ost

Put løg, hvidløg og smør i en stor gryde- sauter til løgene er klare og bløde.

Tilføj kødet og lad det brune godt under omrøring.

Tilføj derefter gulerødder, bladselleri og squash sammen med hakkede tomater, tomatpuré, boullionterninger og vand.

Lad det simre ca. 10 minutter.

Kom lasagnepladerne i og lad dem koge med i 10 min eller til de er møre. Tilføj basilikum og smag til med salt og peber.

Server i dybe tallerkner og top med revet ost 😊