

Lasagne med kokosmælk

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Hak løget fint. Riv gulerødder groft.

Svits løg i olie i en gryde, til de er klare. Kom det hakkede oksekød i og svits videre. Tilsæt gulerødder, tomatpure, hakkede flåede tomater, laurbærblade, timian, spidskommen, ingefær, salt og peber. Lad retten simre i 20 minutter. Rør kokosmælk i og lad den simre 5 minutter mere. Smag til.

Kom skiftevis kødsauce og lasagneplader i et ovnfast fad. Bag lasagnen i ovnen ved 200 grader i 35 minutter.

Ingredienser

- 2 løg
- 500 g hakket oksekød
- 4 gulerødder
- 2 spsk. koncentreret tomatpure
- 2 ds. hakkede, flåede tomater a 400 g
- 3 laurbærblade
- 2 tsk. timian
- 1 tsk. spidskommen
- 1 tsk. stødt ingefær
- Ca. 2 dl kokosmælk
- 9 lasagneplader
- Salt og peber
- Olivেনolie til stegning