



Ingredienser

- 1 løg
- 3 fed hvidløg
- 500 g hakket oksekød
- 2 spsk. koncentreret tomatpure
- 3 gulerødder
- 1 squash
- 4 stængler bladselleri
- 1 ds. hakkede tomater, 400 g
- 2 hønseboullionterninger
- 4 1/2 dl vand
- 1/2 spsk. basilikum
- 6 lasagneplader
- 50 g revet ost
- Salt og peber
- Olie til stegning

Variationer

Brug andre slags pasta i stedet for lasagneplader.

Beskrivelse

Skær løg, hvidløg og bladselleri i små tern. Riv gulerødder og squash groft.

Svits løg og hvidløg i olie i en gryde til de er klare. Tilsæt kødet og lad det brune godt under omrøring.

Kom tomatpureen i og lad den svitse med et par minutter.

Tilsæt gulerødder, squash, bladselleri, hakkede tomater, boullionterninger og vand. Kom salt, peber og basilikum i. Lad retten simre ca. 10 minutter.

Bræk lasagnepladerne i mindre stykker og stik dem godt ned i kødsaucen. Lad retten simre i 15-20 minutter til pastaen er mør.

Drys revet ost over retten.