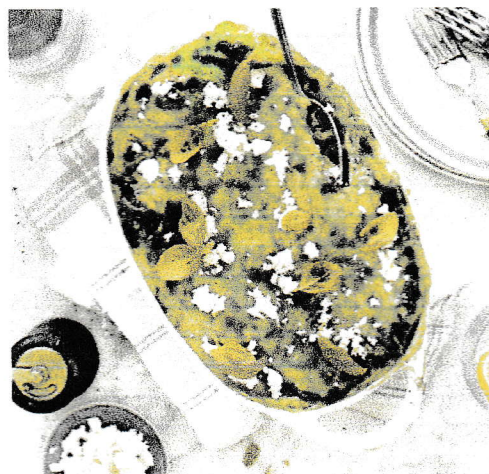


TID 30 MIN + 20 MIN I UGN | UGN 200°

Lasagne med sötpotatis

★★★★★ 3.33 (3 betyg)

Saftig lasagne på sötpotatis och nötfärs



4 PORTIONER

x 3

- ✿ 500 g färska lasagneplatta
- ✿ 3 dl riven ost

KÖTTFÄRSSÅS

- ✿ 250 g sötpotatis
- ✿ 1 msk olivolja
- ✿ 250 g nötfärs
- ✿ 1 st stor gul lök, hackad
- ✿ 1 st vitlöksklyfta, finhackad
- ✿ 1 msk tomatpuré
- ✿ 1 tsk salt
- ✿ 0.5 tsk svartpeppar
- ✿ 400 g krossade tomater
- ✿ 2 dl vatten
- ✿ 1 msk balsamvinäger
- ✿ 0.5 msk honung
- ✿ 1 tsk torkad timjan

BECHAMELSÅS

- ✿ 20 g smör
- ✿ 2.5 msk vetemjöl
- ✿ 5 dl mjölk
- ✿ salt och peppar

Gör så här

- 1 Skala och riv sötpotatisen grovt. Hetta upp olja i en stor stekpanna och stek färsen med sötpotatisen, lök, vitlök och tomatpuré. Krydda med salt och peppar.
- 2 Häll i krossade tomater, vatten, balsamvinäger, honung och timjan. Låt småputtra ca 10 min, gärna under lock.

Bechamelsås:

- 1 Smält smöret i en tjockbottnad kastrull. Vispa i mjölet. Häll på lite mjölk och vispa till en jämn konsistens. Tillsätt resten av mjölken lite i taget.
- 2 Låt sjuda ca 3 min. Vispa hela tiden och var försiktig med värmen. Smaka av med salt och peppar.
- 3 Varva bechamelsås med köttfärssås och lasagneplattor i en passande gratängform. Toppa med riven ost och gratinera mitt i ugnen ca 20 min.