

# Glutenfri lasagne

Lasagne er så godt og det er også en perfekt rett for å få brukt opp det du har i kjøleskapet. Dette ble en skikkelig restelasagne med masse grønnsaker og kjøttdeig, men en klassisk lasagne med deilig ostesaus og kjøttsaus er heller ikke feil.

Du trenger:

Kjøttsaus:

- 500 g kjøttdeig
- 2 ss olje til steking
- 1 stk finhakket løk
- 2 båter finhakket hvitløk
- 1 boks hakkede hermetiske tomater
- 2 ss tomatpuré
- Salt/ pepper
- 2-3 ss frisk basilikum

Ostesaus:

- 2 ss smør
- 3 ss glutenfri lys melblanding
- 6 dl melk
- 5 ss revet parmesan eller annen hvit ost
- 1 ts salt
- 1½ ts malt hvit pepper
- 1½ ts revet muskatnøtt

6-8 glutenfrie lasagneplater og 3 dl revet hvitost til toppen.

Brun kjøttdeig i olje. Tilsett løk, hvitløk, tomater, tomatpuré, salt, pepper og 1 ss vann. La sausen koke i 10 minutter. Dryss over basilikum.

Smelt smør i en kjele og rør inn glutenfritt mel. Spe på med melk under omrøring og la sausen koke i cirka 10 minutter. Den skal være litt tykk. Ha i parmesan og la osten smelte. Smak til med krydder.

Legg lasagneplater, kjøttsaus og ostesaus lagvis i en ildfast form. Dryss over revet ost til slutt.

Sett formen i stekeovn på 200 °C og stek i cirka 40 minutter. Bruk en kniv for å sjekke om pastaen er ferdig. La lasagnen hvile noen minutter før servering. Server med godt brød og en frisk salat til.





Lykke til!

Pappa'n til Sevastianos

#pappautengluten #kapersoliven #glutenfri #pasta #lasagne #aktiv #matglad  
#familie #pappa #utengluten #cøliaki #cøliakiforeningen #marathon #running  
#daddy #cooking #homemade #glutenfree #food #celiac