

## Födelsedagar, lyxig lasagne och lite TV-puck

Pustar ut i soffan efter en intensiv helg. Ikväll har vi varit i Ö-vik och hejat fram Ångermanland till TV-pucksegrare. Barnens kusin Anton var med. Riktigt spännande match! Ångermanland vann med 5-4.



Igår fyllde mamma år, så på dagen var vi där och grattade henne. Sedan på kvällen hade Tim

hockeykalas på ishallen. De spelade match, hade strafftävling och fikade en massa gott.







Mamma bjöd på en så himla god födelsedagslasagne till lunch. Recept kommer här. Dubbla för att göra i en stor långpanna.



## Lyxig lasagne

**6 personer**

1 pkt lasagneplattor  
Skivade tomater  
Tunt skivad mozzarella  
Riven parmesan

### **Köttfärssås**

4 hg köttfärs  
1 hackad, gul lök  
1 msk soja  
2 pressade vitlöksklyftor  
1 burk Barilla olivsås  
1,5 msk timjan

**Bechamelsås**

3 msk smör

5 msk mjöl

3 dl mjölk

5 dl matlagingsgrädde

Salt, peppar

Fräs lök och tillsätt köttfärsen. Tillsätt sedan de andra ingredienserna till köttfärssåsen och låt puttra ihop några minuter.

Fräs smör och mjöl i en kastrull. Tillsätt övriga ingredienser till bechamelsåsen och sjud på svag värme tills den är tillräckligt krämig.

Börja med bechamelsås i botten på en smord form. Lägg sedan lasagneplattor, köttfärs och bechamelsås igen. Det ska bli tre lager med lasagneplattor och två med köttfärs. Avsluta med bechamelsås. Toppa med tomatkivor, skivad mozzarella och riven parmesan. Grädda i ugnen på 200 grader i ca 35 minuter. Garnera med några färska basilikablåd.