

## Texmexlasagne

Härliga fredag! För er som också brukar köra tacotema på fredagar kommer här ett supertips. Kanske den godaste lasagnen jag ätit!! Går lika bra med vegofärs som nötfärs.



### Texmexlasagne

#### 4-5 portioner

- 9 lasagneplattor (gärna färska)
- 600 gram färs
- 1 pkt tacokrydda
- 2 pressade vitlöksklyftor
- 1 riven gul lök
- 1/2 dl chilisås
- 1 burk krossade/passerade tomater
- 1 liten burk majs
- Salt och peppar
- 2-3 dl riven ost, t.ex. mozzarella

#### Bechamelsås

5 dl grädde  
4 dl mjölk  
1 dl vetemjöl  
100 gram smör  
Lite riven muskotnöt  
Salt och peppar



**GÖR SÅ HÄR:**

Sätt ugnen på 175-200 grader. Stek färsen i lite olja med tacokryddan. Ställ åt sidan. Stek lök och vitlök och vänd ner tacofärsen. Blanda i krossade tomater, majs, chilisås, salt och peppar. Låt

alltsammans sjuda medan du gör bechamelsåsen.

**Bechamelsås:** Smält smöret. Häll i hälften av grädd-/mjölkblandningen i en kastrull och låt sjuda upp. Häll upp hälften av mjölet och rör ut med lite mjölk så att det inte klumpar sig. Blanda ner i såsen under omrörning.

Blanda ut resten av mjölet med lite mjölk och blanda i det också, medan såsen sjuder. Häll i resten av grädd-/mjölkblandningen. Riv ner lite muskotnöt, bara några drag på rivjärnet. Salta och peppra och låt sjuda ett par minuter.

Ringla över lite olivolja i en ugnssäker form och täck botten med 1/4 av bechamelsåsen. Lägg på 3 av lasagneplattorna. Bred ut hälften av färsröran, 1/4 av bechamelsåsen och strö över lite riven ost. Lägg på ytterligare 3 lasagneplattor. Bred ut resten av färsröran, 1/4 av bechamelsåsen och riven ost. Lägg på de sista 3 plattorna. Häll på resten av ostsåsen. In med lasagnen ca 45-50 minuter i mitten av ugnen. Ta ut lasagnen efter halva tiden och toppa med lite ost. När den fått fin färg, lägg på ugnsfolie för att ytan inte ska bli bränd.

Låt stå till sig en stund innan servering!

Inspirationen kommer [härifrån](#).