

# Mor Lizzi's opskrifter.

## Lasagne med Hytteost.

### Ingredienser:

500 gr. okse,  
3 gulerødder,  
3 blade bladselleri,  
1 rød peber/snackpeber,  
1 løg,  
2 fed hvidløg,  
2 ds. tomater med chili,  
2 ds. pure,  
basilikum,  
salt,  
peber og oregano.

Kødet svitses i olie, hakket løg svitses med i ca. 5-10 min. til de er klare.  
Grøntsagerne snittes fint med kniv eller i foodprocessor, tomaterne og krydderierne tilsættes.  
Det hele koges godt sammen i ca. 15. min. , til sidst tilsættes 500 gr. hytteost – det brænder let på, så det røres i ved lav varme og konstant omrøring.

Lasagneplader og kødsauce lægges skiftevis i et ildfast fad - altid kødsauce først - kan evt. drysses med revet ost.

30 min. i ovnen v. 225 grader

Serveres med salat.