

## Mor Lizzi's lækre lasagne

### **Kødsaucen:**

3-4 chorizzo pølser pelses og kødet trykkes ud.

300 gr. hakket oksekød

600 gr. hakket kalv og svin

3 ds. tomat uden smag

2 tsk. Sukker (tager syren i dåsetomaterne)

1 tsk. Salt

½ tsk. Hvid peber (sort kan bruges hvis man ikke har hvid)

4 fed hvidløg

½ tsk. Oregano

Saucen småsimrer en times tid.

### Ostesauce:

1 bæger Ricotta ost

1 bæger Mascarpone ost

De 2 oste røres sammen i en skål

2 æg piskes sammen

½ dl parmesan

1 håndfuld basilikum hakkes groft

Knap 1 håndfuld persille hakkes groft

¼ tsk. Salt

450 gr. mozzarella.

Det hele røres godt sammen til en ensartet masse.

Lasagneplader der ikke skal koges

Start med kødsovs, derefter lasagneplader, derefter kødsovs, derefter 6 klatter osteblanding der flades ud og derefter revet parmesan og mozzarella.

Fortsæt til der ikke er flere plader og slut af med oste blandingen og parmesan og mozzarella.

Sættes i ovnen ved 190 gr. i 45-60 min til overfladen er lækker brun.

Server med salat og et italiensk brød.