

# Lasagne

10 personer

## Ingredienser

900g hakket kyllingekød  
1 spsk oliven olie  
2 løg  
3 fed hvidløg  
140g tomat koncentrat  
2-3 ds hakket tomater  
3-4 ansjoser  
2 tsk sambal oleek, eller chili pulver  
200 g finthakket bladselleri  
Salt og peber  
500g lasagne plader, tørret  
½-1 liter mornay sauce  
200g revet gratineringsost

Tilbehør: Grøntsager skåret i mundrette stykker eller grøn salat.

## Tilberedning

Varm en gryde op med olie. Sauter hakket løg, hvidløg og kyllingekød til det er let brunet. Hak kødet med en grydeske så det bliver findelt og ikke klumpet.

Kom tomatkoncentrat, hakket tomater, ansjoser, sambal oleek og fintsnittet bladselleri i. Smag til med salt og peber, lad saucen koge i 15 min ved jævn varme.

Læg lagvis kyllingesauce, mornay sauce og plader indtil sidste lag er mornay sauce. Stil lasagnen i en forvarmet ovn ved 200°C i 20 min. og kom derefter revet ost på i 20-25 min.

Server med gnave grønt; f.eks gulerødder, agurk, bladselleri og rød peber.

