

Susanne's Lasagne.

2 glas Dolmio Classic tomatsovs
8 fed hvidløg
8 spsk. finthakket frisk basilikum
2 spsk. oregano
salt og peber
ca. 750 g. hytteost
et stykke parmesanost, ca. 200 g
1 til 2 kopper finthakket persille
pastaplader efter behov, forkogte
350 g. revet mozzarellaost eller anden ost til gratinering

Start med at varme tomatsovsen. Tilsæt hvidløg, basilikum og oregano.

Riv parmesanosten.

Blend hytteosten, så den bliver blød og uden klumper. Tilsæt salt, peber, ¼ af parmesanosten og al persillen.

Smør et ildfast fad; ca. 23 x 33 cm.

Læg et lag plader uden overlappning til at starte med.

Spred ca. 1/6 af sovsen jævnt hen over pladerne.

Spred ca. 1/3 af mozzarellaen over sovsen.

Så endnu et lag plader uden overlappning.

Spred ca. 1/6 af sovsen jævnt over pladerne.

Spred nu ca. ½ af den blendede hytteost over pladerne.

Endnu et lag plader følger herefter.

Så 1/6 af sovsen igen.

1/3 af mozzarella følger oven på sovsen.

Endnu et lag plader oven på osten.

Så kommer vi til 1/6 af sovsen igen.

Nu er det tid for den sidste portion hytteost.

Plader igen.

Og så 1/6 sovs.

Her ovenpå følger den sidste omgang 1/3 mozzarella.

Sidste lag plader følger nu ovenpå osten.

Slut af med resten af sovsen.

Nu mangler vi bare at toppe fadet med resten af parmesanen, og så er det tid for bagning.

Bag lasagnen i en 200 grader varm ovn i 30 til 40 minutter. Osten på toppen af lasagnen skal være smeltet og brunlig.

Lad lasagnen hvile i 15 minutter inden servering.

Velbekomme.