

Auberginelasagne med ricotta og kødsauce

Mandag 10. oktober 2016

Ingredienser

3 hele auberginer
½ spsk. Olie
Salt, peber
600 gr. Hakket oksekød
1 dåse hakkede tomater
Salt, peber
krydderurtemix
200 gr. Ricotta

100 gr. Revet parmesan

6 personer

Fremgangsmåde

Skær auberginen i skiver. Pensl med olie på begge sider og steg dem på begge sider.

Svits kødet og tilsæt tomaterne. Og 2 tsk. krydderurtemix Kog det godt igennem og smag til.

Læg aubergineskiverne i et fad lagvis med kødsaucen og ricotta.

Afslut med et lag parmesanost.

Bages v. 200 grader i ca. 20 minutter.