



# Recept

## Viltlasagne med västerbottenost, ruccula och färska tomater

4 personer

400 gr viltfärs  
2 gula lökar  
2 klyftor vitlök  
1 dl tomatpuré  
1 dl vatten  
salt och peppar

5 dl grädde  
200 gr riven västerbotten

8-10 lasagneplattor  
2 bifftomater  
50 gr ruccula  
smör och olja till stekning

Sätt ugnen på 225 grader. Skala och finhacka lök och vitlök. Fräs löken tillsammans med viltfärsen.

Tillsätt tomatpuré och vatten. Smaka av med salt och peppar. Sjud såsen under lock i ca 15 min.

Koka upp grädden och reda av den med lite maizena eller vetemjöl. Strö i hälften av osten och ta kastrullen från spisen. Smaka av med salt och peppar.

Skiva tomaterna. Varva en smörjd ugnsfast form lasagneplattor, ostsås, tomat, ruccula och färssåsen. Högst upp ett lager tomat, ostsås, och resten av den rivna osten.

Ställ in i ugnen ca 40 minuter. Håll ett öga på lasagnen så att inte ytan bränns. Skydda den vid behov med en plåt eller ugnsfolie.