

# TexMex-lasagne

3-4 port

250 g pastaplatlor

4 hg köttfärs

1 påse Tacomix

½ dl stark Tacosås

200 g finkrossade tomater

70 g majskorn (½ liten burk)

4 dl mjölk

2 msk idealmjöl

150 g riven ost

salt, peppar, muskot

10 finstrimlade pfefferoni



## **Köttfärssås**

Fräs färsen och tillsätt Tacomixen.

Blanda i Tacosås, tomater och majs.

Låt koka ihop lite.

## **Ostsås**

Vispa ner mjölet i mjölken.

Koka upp under vispning.

Låt småkoka under ständig vispning i ca 3 min.

Ta undan lite ost att strö ovanpå lasagnen.

Blanda ner resten av osten och smaka av med kryddor.

Starta med lite ostsås i botten.

Varva plattor, köttfärssås, pfefferoni och ostsås.

Avsluta med ostsås och strö lite riven ost över.

Grädda ganska långt ner i 225° ugn i ca 20 min.

Täck med folie mot slutet om det börjar se bränt ut.