

Vildt lasagne (den hurtigt og børnevenlige)

500 gram hakket vildt kød (alt vildt kan bruges)

2 ds flået hakket tomater

1 løg fint hakket

1 dl gulerod strimler

1 dl fint snittet porrer

½ l piskefløde

1 pose reven ost

lasagneplader

Salt, peber,

2-4 tsk. Oregano,

2-4 tsk. basilikum

Kødet brunes med løg og det halv af de grønne krydderier.

Af tomat, fløde laves en sauce som smages til med salt og peber + de grønne krydderier

I sauce kommes det reven gulerod og porrer.

Ligges lagvis sauce kød og plade, sluttet med sauce og reven ost.

Bages ca. 40 min ved 160 grader (alt efter hvor tyk den laves)