

Lasagne al forno

6 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ca. tidsforbrug

Forberedelsestid: 45 min.

Tilberedningstid: 1 t. 30 min.

Italiensk

Ingredienser

Kødsauce

2 løg

2 gulerødder

2 stængler blegselleri

100 g bacon

300 g hakket oksekød

50 g margarine

½ dl rødvin

1½ dl varm oksekød bouillon

1 spsk. tomatpuré

1 knsp. salt

1 knsp. peber

1½ dl. varm mælk

Béchamelsauce

50 g margarine

50 g mel

½ l mælk

1 knsp. salt

1 knsp. peber

frisk revet muskatnød

12-15 lasagneplader

125 g mozzarellaost

4 spsk. revet parmesanost

2 spsk. margarine

Variationer

Udskift bacon med kalkunbacon for en ekstra fin smag.

Drys lidt rasp over lasagnen efter parmesanost og margارين for en ekstra knasende oplevelse.

Beskrivelse

Kødsauce

Pil løgene, skræl gulerødderne og rengør blegselleri stænglerne.

Hak grøntsagerne sammen med baconen og bland det med det hakkede kød i en skål.

Smelt margarinen i en gryde og brun kødfarsen under omrøring.

Tilsæt rødvinen og lad den koge helt ind uden låg.

Tilsæt herefter 1 dl. bouillon og lad den koge ind ved svag varme, uden låg.

Rør tomatpuréen ud i resten af bouillon og tilsæt den i saucen.

Krydr med salt og peber og rør godt rundt.

Hæld mælken i og lad det koge ved meget svag varme, uden låg, i ca. 1 time.

Rør jævnlgt i gryden.

Béchamelsauce

Smelt margarinen i en gryde og rør melet i.

Tilsæt mælken lidt efter lidt under omrøring.

Smag saucen til med salt, peber og muskatnød.

Giv saucen et opkog og lad den herefter koge ved svag varme et par minutter.

Lasagnen

Skær mozzarellaosten i små terninger og varm ovnen op til 180 grader.

Smør et fladt ovnfast fad og dæk bunden med et lag lasagneplader. Fordel halvdelen af kødsaucen over pladerne og herefter halvdelen af béchamelsaucen.

Fordel halvdelen af mozzarellaosten, drys med lidt revet parmesanost og krydr med frisk kværnet peber.

Lav yderligere et lag med lasagneplader, kødsauce, béchamelsauce og ost indtil det er brugt op.

Afslut med et sidste lag lasagneplader.

Drys det sidste parmesanost over pladerne og fordel margarinen i små klatter over det hele.

Sæt fadet i ovnen og bag den i 30-40 minutter indtil skorpen er gyldenbrun.