

Lasagne bolognese

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Italiensk

Ingredienser

Kødsauce

125 g bacon

500 g oksekød

1 løg

2 hvidløgsfed

3 gulerødder

1 ds. tomatkoncentrat

1 ds. hakkede tomater

2 dl bouillon

Salt

Peber

Oregano

Paprika

Cayennepeber

Bechamelsauce

25 g margarine

3 spsk. hvedemel

4 dl mælk

Muskatnød

Salt

Peber

10 lasagneplader

200 g revet ost

Beskrivelse

Skræl og riv gulerødderne og hak løget.

Klip baconskiverne i strimler og svits det og oksekødet i en gryde. Tilsæt løg, knust hvidløg og gulerødder og svits et par minutter.

Tilsæt tomatkoncentrat, hakkede tomater og bouillon og kog 15 minutter.

Smag til med salt, peber, oregano, paprika og cayennepeber.

Smelt margarine i en gryde. Tilsæt hvedemel og rør kraftigt. Pisk lidt mælk i ad gangen og lad saucen koge til den er jævn. Smag til med revet muskatnød, salt og peber.

Læg først lidt kødsauce i et ildfast fad, dernæst lasagneplader, kødsauce, bechamelsauce og drys med lidt revet ost. Fortsæt og slut af med et jævnt lag revet ost.

Bag lasagnen i 30 minutter ved 200 grader.