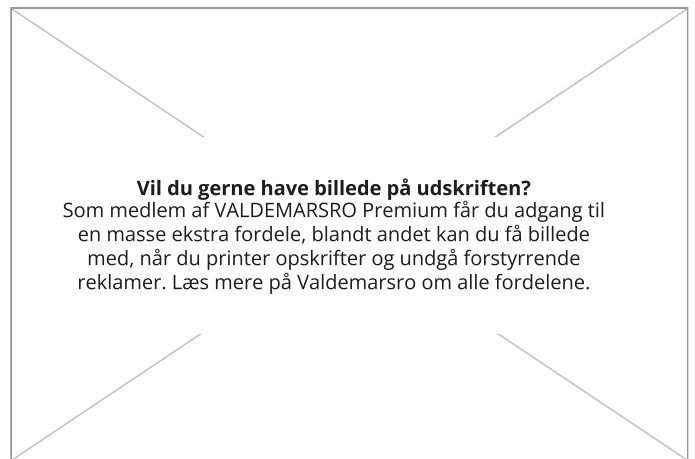


Lasagne

Tid i alt **3 timer**
Arbejdstid **40 min.**
Antal **4 pers.**

Holdbarhed **2 dage**
Kan fryses **Ja**



Ingredienser

Lasagnesauce

2 løg, finthakket
4 fed hvidløg, finthakket
400 g hakket oksekød
2 tsk tørret oregano
1 tsk tørret timian
4 gulerødder, groftrevet
5 stængler bladselleri, groftrevet
1 squash, groftrevet
1 dl koncentreret tomatpuré
2 dåser hakkede tomater
1 dl rødvin, eller grøntsagsboullion
2 spsk olivenolie
salt
sort peber, friskkværnet

Mornaysauce

2 spsk smør
2 spsk hvedemel
3 dl mælk
1 knivspids muskatnød, fintrevet
125 g frisk mozzarella

Derudover

Fremgangsmåde

Lasagnesauce

Sauter løg og hvidløg i olivenolie, til de er gennemsigtige.

Tilsæt kødet og brun det ved høj varme. Skru ned for varmen og tilsæt resten af ingredienserne.

Lad saucen simrekoge under låg i 2-6 timer – jo længere, jo bedre. Smag på saucen løbende og smag til med flere krydderier, tomatpuré, flåede tomater efter smag – og endelig også salt og peber. Hvis du synes den bliver for tør, kan du komme mere grøntsagsboullion i, men vent gerne til den har simret i en times tid for grøntsagerne afgiver også en del væde til saucen.

Mornaysauce

Smelt smørret i en gryde, kom mel i og pisk, til det har samlet sig til en bolle. Pisk mælken langsomt i lidt ad gangen, til konsistensen er som en sauce. Kom ost i og pisk, til den er smeltet. Smag til med revet muskatnød, salt og peber.

Lasagne

Kom et lag mornaysauce i et smurt ovnfast fad.

Kom derefter skiftevis lasagnesauce og -plader i fadet og slut af med sauce.

Top til sidst med et lag mornaysauce og mozzarella, skåret i tynde skiver. Kom fadet i en forvarmet ovn ved 175 grader varmluft og bag lasagnen i ca. 20-25 minutter, til lasagnepladerne er møre med lidt bid.

200 g lasagneplader

125 g frisk mozzarella