

LASAGNE – Miracoli?

Ingredienser:

1 stk. løg ~75 g
3 stk. gulerod ~225 g
600 g hakket oksekød 6-10%
1 ds. hakket tomater ~400 g
1 ds. tomatpure konc. ~140 g
0,5 spsk. oregano ~0,4 g
0,5 spsk. tørret basilikum ~0,5 spsk.
1 stk. terning oksekødsbouillon ~10 g
1dl. vand ~100 g
Havsalt
Sort peber

50 g smør, saltet
50 g hvedemel
5 dl. minimælk ~500 g
Stødt muskat
100 g skæreost 30g

8 stk. lasagneplade ~144 g

Fremgangsmåde:

Hak løgene, og riv gulerødderne. Svits løgene sammen med kødet i en gryde, til kødet er brunt. Tilsæt de hakkede tomater, tomatpuré, gulerødder, oregano, basilikum, bouillon samt salt og peber. Lad det hele simre 5-10 minutter.

Smelt imens smørret i en lille tykbundet gryde. Hæld melet i under kraftig omrøring, til det hele hænger sammen. Tilsæt mælken lidt efter lidt, og kog sauce op. Riv osten. Kom herefter muskatnød og ost i, og lader sauce koge igennem et par minutter, mens du stadig rører rundt.

Læg skiftevis et lag kødsauce, bechamelsauce og lasagneplader i et ildfastfad. Afslut med et lag bechamelsauce. Bag lasagnen ca. 25-30 minutter