

Lasagne

Lasagne med kødsauce, spinat og bechamelsauce – uden spinat

Tilberedningstid: Ca. 1¼ time.

Serveringsforslag 4-6 personer. 250 g lasagne.

Kødsauce (Bolognese)

300 g hakket oksekød

¼ dl. spiseolie

2 hakkede løg

2 revne gulerødder

1-2 fed hvidløg

1 laurbærblad

½ teske basilikum

1 glas tør rødvin

1 ds. flåede tomater

70 g koncentreret tomatpure

1 bouillonterning

Salt, peber

Løg, hvidløg og gulerødder brunes i olien. Derefter tilsættes det hakkede kød og krydderierne. Vinen hældes ved og blandingen koges ind ca. 5 min. Tomater, tomatpure og bouillonterning tilsættes, og retten koger for svag varme ca. 15 min.

Bechamelsauce

20 g smør eller margarine

2 spsk. hvedemel

3,5 dl. mælk eller fløde

Salt, hvid peber og revet muskatnød

Fedtstoffet smeltes og melet røres i. Tilsæt væsken under piskning, og saucen koges igennem 2-3 min. Smag til med salt, hvid peber og muskatnød.

Lasagne

(Nogle plader skal evt. forkoges – følg anvisning på pakken)

Et dybt ovnfast fad smøres. Lasagne, kødsauce og bechamelsauce lægges lagvis heri. Der afsluttes med bechamelsauce og øverst drysses med parmesanost. Retten gratineres ca. 20 min. (til overfladen er gylden) i ovn ved ca. 200°C.