

Klassisk lasagne



Kødsauce

500 g hakket oksekød, 8-12 % fedt
3 store løg, finthakkede
2 fed hvidløg, finthakkede
1 lille dåse tomatpuré, 70g
1 dåse fløde, hakkede tomater, 400 g
½ dl vand
1 lille tsk oregano, tørret
2 tsk timian, friskhakket
1 lille tsk salt
½ tsk friskkværnet peber
½ tsk rørsukker
2 store spsk æblecidereddike
Lidt olie til brunning

Bechamelsauce

25 g smør
35 g hvedemel
4½ dl sødmælk
½ tsk salt
Sort peber, friskkværnet

Tilbehør

Lasagneplader
Parmesanost

Brun kødet i en stegegryde ved høj varme i lidt olie. Det er vigtigt, at kødet får god brun farve, da det giver en fantastisk smag. Tag kødet op og stil til side.

Sautér i samme gryde løg, hvidløg og krydderurter ved mellemvarme til de er klare og bløde.

Tilsæt herefter de øvrige ingredienser og det brunede kød og lad kødsaucen simre en god times tid.

Bechamelsaucen

Smelt smørret i en gryde ved mellemvarme, drys mel i under grundig omrøring og tilsæt mælk gradvist mens du rører godt.

Smag bechamelsaucen til med salt og peber og lad den koge igennem i et par minutter.

Læg lasagnen sammen i et ildfast fad, med kødsauce i bunden fulgt af bechamelsauce og derefter lasagneplader. Gentag indtil al sauce er brugt og afslut med bechamel på toppen.

Bag lasagnen ved 130° grader i 60 minutter. Fordel derefter parmesanost over og bag yderligere 15-20 minutter ved 150°

Kilde: meyersmad.dk

07.10.2016