

Lasagne italienne

Hjemmelavet lasagne med krydret kødsauce og cremet mornaysauce (ostesauce). Drys med rasp på toppen og server med en tomatsalat - et friskt tilbehør til hjemmelavet lasagne. Lasagne er den ultimative favoritre for hele familien.



Ingredienser

4 personer

Kødsauce

25 g smør

500 g hakket oksekød (ca. 6% fedt)

1 hakket løg (ca. 100 g)

1 tsk groft salt

Friskkværnet peber

1 tsk tørret timian eller basilikum

½ tsk tørret oregano

1 dåse koncentreret tomatpuré (ca. 140 g)

1½ dl oksebouillon

Mornaysauce

25 g smør

3½ spsk hvedemel

6 dl kogende mælk

Sådan gør du

Kødsauce

1. Lad smørret blive gyldent i en gryde. Brun kød og løg til kødet smuldrer og skifter farve.
2. Tilsæt krydderier, tomatpuré og bouillon og lad saucen koge ved svag varme og under låg i ca. 10 min.

Mornaysauce

½ tsk groft salt

Friskkværnet hvid peber

½ tsk revet muskatnød

150 g revet cheddar- og
maasdammerost

15 lasagneplader

2 spsk rasp

25 g smør

Tilbehør

500 g tomatsalat

1. Smelt smørret i en tykbundet gryde. Tilsæt mel og bag det godt sammen.
2. Kom halvdelen af mælken i under omrøring. Bring sauceen i kog og tilsæt resten af mælken lidt efter lidt.
3. Kom krydderier og ost i. Lad sauceen koge godt igennem til osten er smeltet. Smag til.
4. Læg lagvis, i et smurt ovnfast fad (ca. 20 x 25 cm): kødsauce, lasagneplader og mornaysauce – det øverste lag skal være mornaysauce.

Bagning

1. Drys med rasp og fordel smørklatter på toppen. Bag lasagnen midt i ovnen til overfladen er gylden i ca. 35 min. ved 200° - traditionel ovn.
2. Lad lasagnen hvile tildækket på køkkenbordet i ca. 10 min.