

Lasagne

Ingrédients

- 3 æg
- 300g parmesan
- 300g hakket oksekød
- 300g hakket svinekød
- 4 mellemstore gule løg (500 til 700g)
- 4 fed hvidløg
- 50g smør
- 500ml mælk
- 300g mel
- 3 æg
- 300g hakket oksekød
- 300g hakket svinekød
- 4 mellemstore gule løg (500 til 700g)
- 4 fed hvidløg
- 50g smør
- 80g mel
- 500ml mælk
- 150g revet parmesan
- 150g revet parmesan

Préparation

1. Når jeg viser de salte retter, jeg laver i story på Instagram, får jeg ofte mange forespørgsler om opskrifterne; jeg har allerede postet nogle, her er en ny, nemlig den klassiske italienske lasagne med sin kødfulde tomatsauce og en god portion parmesan.
2. For en vegetarisk version kan du selvfølgelig erstatte kødet med plantebaseret hakket.
3. Udstyr: Jeg har brugt min Cooking Chef fra Kenwood til at lave béchamel og hjemmelavede lasagneplader med pastamaskinen; du kan få pastamaskinen og 2 andre tilbehør gratis med koden FLAVIE ved køb af en Cooking Chef (3 tilbehør gratis til en værdi af op til 500) / kommercielt samarbejde.
4. Som du selvfølgelig kan erstatte med tørre eller friske lasagneplader fra butikken.
5. mel 3 æg Lav en fordybning i melet, og læg æggene i midten.
6. Bland langsomt med en gaffel, og afslut med hænderne for at få en ensartet dej.
7. Læg plastfolie over dejen og lad den hvile i mindst 2 timer.
8. I mellemtiden kan du forberede saucen og béchamel.
9. Derefter skærer du dejen i portioner og kører dem gennem pastamaskinen gradvist, indtil du når indstilling 5 eller 6, alt efter om du foretrækker en tynd eller meget tynd dej.
10. Hvis nødvendigt, drys lidt mel på dejen, så den ikke klæber.
11. Steg hakket oksekød hurtigt på panden, så det lige bliver tilberedt, og tilsæt derefter det hakkede svinekød og tag det af varmen.
12. Hvis kødet stadig er lidt rosa, er der ikke noget problem, det vil blive færdigtilberedt i ovnen.
13. Skræl og hak løgene fint og steg dem med olivenolie i en pande over medium varme.
14. Tilsæt også de hakkede hvidløg.
15. Steg, indtil løgene er bløde og gyldne.
16. Tilsæt derefter de hakkede tomater, salt, peber, timian, laurbær og salvie.

17. Lad det simre ved lav/middel varme uden låg, mens du rører regelmæssigt, for at reducere (ca. 1 time til 1 time og 30 minutter).
19. Når tomatsoaucen er reduceret, tages den af varmen, og det tilberedte kød tilsættes.
20. Bland godt.
21. Smelt smørret og tilsæt melet for at lave en roux.
22. Hvis du bruger Cooking Chef, er der et béchamel-program, der laver det for dig. Tilsæt derefter den revne muskatnød, og derefter gradvist mælken, mens du blander godt.
23. Lad det tykne over lav varme, mens du konstant rører, og tilsæt derefter parmesan og sæt til side.
24. I et stort gratinfad, spred et tyndt lag tomatsoauce med kød.
25. Dæk med et lag lasagneplader, og tilsæt igen tomatsoauce med kød.
26. Tilsæt et tyndt lag béchamel, der er godt fordelt, og derefter revet parmesan.
27. Gentag processen: lasagneplader, tomatsoauce, béchamel og parmesan.
28. Til det sidste lag, gentag: dej, tomatsoauce, og så foretrækker jeg at vende det om og lægge parmesan før det sidste lag béchamel for at få en dejlig blød og smeltende lasagne; hvis du foretrækker en gratineret effekt, så afslut med parmesan.
29. Bag i den forvarmede ovn ved 190°C i 20 til 30 minutter, og lad det derefter køle af i et par minutter.
30. Server med en grøn salat og nyd!