

Lasagne

Ingrédients

- 3 munaa
- 300g parmesaania
- 300g jauhettua naudanlihaa
- 300g jauhettua sianlihaa
- 4 keskikokoista keltaista sipulia (500–700g)
- 4 valkosipulinkynttä
- 50g voita
- 500ml maitoa
- 300g jauhoja
- 3 munaa
- 300g jauhettua naudanlihaa
- 300g jauhettua sianlihaa
- 4 keskikokoista keltaista sipulia (500–700g)
- 4 valkosipulinkynttä
- 50g voita
- 80g jauhoja
- 500ml maitoa
- 150g raastettua parmesaania
- 150g raastettua parmesaania

Préparation

1. Kun näytän suolaisia ruokia, joita valmistan Instagramin tarinoissa, saan usein paljon pyyntöjä reseptien saamiseksi; olen jo julkaissut muutaman, tässä on yksi uusi, klassisten italialaisten lasagnejen resepti, jossa on mausteinen lihakastike ja hyvä annos parmesaania.
2. Kasvisversiona voit tietenkin korvata lihan kasvisjauholla.
3. Tarvikkeet: Olen käyttänyt Kenwoodin Cooking Chefia béchamelin ja kotitekoisten lasagnepastaiden valmistamiseen laminointitarvikkeella; voit saada laminointitarvikkeen ja 2 muuta tarviketta ilmaiseksi koodilla FLAVIE Cooking Chef -ostoksesi yhteydessä (3 tarviketta ilmaiseksi arvoltaan jopa 500) / kaupallinen yhteistyö.
4. Ostoslista: jauhoja 3 munaa parmesaania jauhettua naudanlihaa jauhettua sianlihaa 4 keskikokoista keltaista sipulia (500–) 4 valkosipulinkynttä Oliiviöljyä paistamiseen voita maitoa 600 murskattuja tomaatteja (käytän Mutti-merkkisiä säilyketomaatteja) Suolaa & pippuria Timjamia & laakerinlehtiä maun mukaan ~~150g~~ ruskista raastettua muskottipähkinää Muutama tuore salvianlehti, jos sinulla on Kotitekoiset pastat: Voit tietenkin korvata ne kaupasta ostetuilla kuivatulla tai tuoreella lasagnelevyllä.
5. jauhoja 3 munaa Tee jauhoista kuoppa ja laita munat keskelle.
6. Sekoita vähitellen haarukalla, ja viimeistele käsin saadaksesi tasaisen taikinan.
7. Kääri taikina kelmuun ja anna sen levätä vähintään 2 tuntia.
8. Tänä aikana voit valmistaa kastikkeen ja béchamelin.
9. Leikkaa taikina annoksiksi ja vie ne laminointilaitteen läpi vähitellen, kunnes pääset säätöön 5 tai 6 riippuen siitä, pidätkö ohuesta vai erittäin ohuesta taikinasta.
10. Jos tarpeen, jauhota taikinaa kevyesti, jotta se ei tartu.
11. Tomaatti- & lihakastike: jauhettua naudanlihaa jauhettua sianlihaa 4 keskikokoista keltaista sipulia (500–) 4 valkosipulinkynttä Oliiviöljyä paistamiseen 600 murskattuja tomaatteja (käytän Mutti-merkkisiä säilyketomaatteja) Suolaa & pippuria Timjamia & laakerinlehtiä maun mukaan Muutama tuore salvianlehti, jos sinulla on Ruskista jauhettu naudanliha nopeasti pannulla, jotta se on juuri kypsää, lisää sitten jauhettu sianliha ja ota pois lämmöltä.

12. Jos liha on vielä hieman vaaleaa, ei hätää, se kypsyy uunissa.
13. Kuori ja silppua sipulit hienoksi ja kuullota niitä oliiviöljyssä keskilämmöllä.
14. Lisää myös silputut valkosipulinkynnet.
15. Kuullota, kunnes sipulit ovat pehmeitä ja kullanruskeita.
16. Lisää sitten murskatut tomaatit, suola, pippuri, timjami, laakerinlehti ja salvia.
17. Anna hautua matalalla/keskilämmöllä ilman kantta sekoittaen säännöllisesti, jotta se vähenee (noin 1 tunti - 1,5 tuntia).
18. Kun tomaattikastike on vähentynyt, ota se pois lämmöltä ja lisää kypsennetty liha.
19. Sekoita hyvin.
20. Béchamel: voita jauhoja maitoa ~~1/2~~ 1/2 lusikallista raastettua muskottipähkinää raastettua parmesaania Sulata voi ja lisää jauhot tehdäkseen roux'n.
21. Jos käytät Cooking Chefiä, siinä on béchamel-ohjelma, joka tekee sen puolestasi ~~1/2~~ Lisää sitten raastettu muskottipähkinä ja sitten vähitellen maito sekoittaen hyvin.
22. Anna paksuuntua miedolla lämmöllä jatkuvasti sekoittaen, lisää sitten parmesaani ja varaa.
23. Kasaaminen & paistaminen: raastettua parmesaania Suureen gratinivuokaan levitä ohut kerros tomaatti-lihakastiketta.
24. Peitä lasagnelevyillä, lisää sitten taas tomaatti-lihakastiketta.
25. Lisää ohut kerros hyvin levitettyä béchamelia ja sitten raastettua parmesaania.
26. Toista prosessi: lasagnelevyt, tomaatti-lihakastike, béchamel ja parmesaani.
27. Viimeisessä kerroksessa toista: taikina, tomaatti-kastike, ja sitten minä mieluummin käänän ja laitan parmesaanin ennen viimeistä béchamel-kerrosta, jotta lasagneista tulee hyvin pehmeitä ja sulavia; jos pidät gratinoidusta vaikutuksesta, viimeistele parmesaanilla.
28. Paista esilämmitetyssä uunissa 190°C:ssa 20–30 minuuttia ja anna jäähtyä muutama minuutti.
29. Tarjoile vihreän salaatin kanssa ja nauti!