

# Lasagne

## Ingrédients

- 3 egg
- 300g parmesan
- 300g hakket storfekjøtt
- 300g hakket svinekjøtt
- 4 middels store gule løk (500 til 700g)
- 4 fedd hvitløk
- 50g smør
- 500ml melk
- 300g hvetemel
- 3 egg
- 300g hakket storfekjøtt
- 300g hakket svinekjøtt
- 4 middels store gule løk (500 til 700g)
- 4 fedd hvitløk
- 50g smør
- 80g hvetemel
- 500ml melk
- 150g revet parmesan
- 150g revet parmesan

## Préparation

1. Når jeg viser de salte rettene jeg lager i story på Instagram, får jeg ofte mange forespørsel om oppskriftene; jeg har allerede postet noen, her er en ny, den klassiske italienske lasagnen med sin kjøttfylte tomatsaus og en god dose parmesan.
2. For en vegetarisk versjon kan du selvfølgelig erstatte kjøttet med vegetabilsk kjøttdeig.
3. Utstyr: Jeg har brukt min Cooking Chef fra Kenwood for å lage béchamel og hjemmelagde lasagneplater med pastamaskin; du kan få pastamaskinen og 2 andre tilbehør gratis med koden FLAVIE ved kjøp av en Cooking Chef (3 tilbehør gratis med en verdi på opptil 500 ) / kommersiell samarbeid.
4. Som du selvfølgelig kan erstatte med tørre eller ferske lasagneplater fra butikken.
5. hvetemel 3 egg Lag en grop med melet, og plasser eggene i midten.
6. Bland gradvis med en gaffel, og avslutt for hånd for å få en jevn deig.
7. Pakk deigen inn i plastfolie og la den hvile i minst 2 timer.
8. I mellomtiden kan du forberede sausen og béchamel.
9. Deretter, del deigen i porsjoner og kjør dem gjennom pastamaskinen gradvis, til innstilling 5 eller 6 avhengig av om du foretrekker tynn eller veldig tynn deig.
10. Hvis nødvendig, dryss litt mel på deigen så den ikke setter seg fast.
11. Stek det hakkede storfekjøttet raskt i pannen slik at det akkurat blir gjennomstekt, tilsett deretter det hakkede svinekjøttet og ta det av varmen.
12. Hvis kjøttet fortsatt er litt rosa, er det ikke noe problem, det vil bli ferdigkokt i ovnen.
13. Skrell og finhakk løkene og stek dem med olivenolje i en panne over middels varme.
14. Tilsett også de finhakkede hvitløksfeddene.
15. Stek til løkene er myke og gyldne.
16. Tilsett deretter de hakkede tomatene, salt, pepper, timian, laurbær og salvie.

17. La det småkoke på lav/middels varme uten lokk, og rør jevnlig, for å redusere (ca.
18. 1 time til 1 time og 30 minutter).
19. Når tomatsausen har redusert, ta den av varmen og tilsett det kokte kjøttet.
20. Bland godt.
21. Smelt smøret og tilsett melet for å lage en roux.
22. Hvis du bruker cooking chef, er det et béchamel-program som lager det for deg Tilsett deretter den revne muskatnøtten, og deretter gradvis melken mens du blander godt.
23. La det tykne på lav varme mens du rører konstant, og tilsett deretter parmesan og sett til side.
24. I en stor gratinform, spre et tynt lag med tomatsaus med kjøtt.
25. Dekk med et lag lasagneplater, og tilsett deretter igjen tomatsaus med kjøtt.
26. Legg et tynt lag med béchamel godt fordelt, og deretter revet parmesan.
27. Gjenta prosessen: lasagneplater, tomatsaus, béchamel og parmesan.
28. For det siste laget, gjenta: deig, tomatsaus, og deretter foretrekker jeg å snu og legge parmesan før det siste laget med béchamel for å få lasagnen myk og smeltende, hvis du foretrekker en gratinert effekt, avslutt med parmesan.
29. Sett i en forvarmet ovn på 190°C i 20 til 30 minutter, og la den deretter avkjøle i noen minutter.
30. Server med en grønn salat og nyt!