

Lasagne

Ingrédients

- 3 ägg
- 300g parmesan
- 300g nötfärs
- 300g fläskköttfärs
- 4 medelstora gula lökar (500 till 700g)
- 4 vitlöksklyftor
- 50g smör
- 500ml mjölk
- 300g mjöl
- 3 ägg
- 300g nötfärs
- 300g fläskköttfärs
- 4 medelstora gula lökar (500 till 700g)
- 4 vitlöksklyftor
- 50g smör
- 80g mjöl
- 500ml mjölk
- 150g riven parmesan
- 150g riven parmesan

Préparation

1. När jag visar de salta rätter jag förbereder i story på Instagram får jag ofta många förfrågningar om recepten; jag har redan publicerat några, här är ett nytt, det klassiska italienska lasagne-receptet med sin köttfärssås och en bra dos parmesan.
2. För en vegetarisk version kan du självklart ersätta köttet med vegetabilisk färs.
3. Utrustning: Jag har använt min Cooking Chef från Kenwood för att göra béchamel och hemgjorda lasagneplattor med pastamaskinen; du kan få pastamaskinen och 2 andra tillbehör gratis med koden FLAVIE vid köp av en Cooking Chef (3 tillbehör gratis till ett värde av upp till 500) / kommersiellt samarbete.
4. Som du självklart kan ersätta med torra eller färska lasagneplattor från affären.
5. mjöl 3 ägg Gör en grop med mjölet och placera äggen i mitten.
6. Blanda försiktigt med en gaffel, och avsluta med händerna för att få en jämn deg.
7. Täck degen med plastfolie och låt den vila i minst 2 timmar.
8. Under tiden kan du förbereda såsen och béchamel.
9. Dela sedan degen i portioner och kör dem genom pastamaskinen gradvis, tills du når inställning 5 eller 6 beroende på om du föredrar tunna eller mycket tunna plattor.
10. Om det behövs, mjöla degen lätt så att den inte fastnar.
11. Stek nötfärsen snabbt i pannan så att den precis blir genomstekt, tillsätt sedan den hackade skinkan och ta bort från värmen.
12. Om köttet fortfarande är lite rosa gör det inget, det kommer att tillagas klart i ugnen.
13. Skala och finhacka lökarna och stek dem med olivolja i en medelvarm panna.
14. Tillsätt även de finhackade vitlöksklyftorna.
15. Stek tills lökarna är mjuka och gyllenbruna.
16. Tillsätt sedan de krossade tomaterna, salt, peppar, timjan, lagerblad och salvia.

17. Låt sjuda på låg/mellan värme utan lock, och rör om regelbundet, för att reducera (ungefär 1 timme till 1 timme och 30 minuter).
18. När tomatsåsen har reducerats, ta bort den från värmen och tillsätt det tillagade köttet.
19. Blanda väl.
20. Smält smöret och tillsätt mjölet för att göra en roux.
21. Om du använder cooking chef finns det ett béchamelprogram som gör det åt dig. Tillsätt sedan den rivna muskotnöten, och sedan gradvis mjölken under omrörning.
22. Låt tjockna på låg värme under konstant omrörning, tillsätt sedan parmesan och ställ åt sidan.
23. I en stor gratängform, bred ut ett tunt lager av tomatsås med kött.
24. Täck med ett lager lasagneplattor, tillsätt sedan återigen tomatsås med kött.
25. Tillsätt ett tunt lager béchamel som är väl utbredd, och sedan riven parmesan.
26. Upprepa processen: lasagneplattor, tomatsås, béchamel och parmesan.
27. För det sista lagret, upprepa: platta, tomatsås, och sedan föredrar jag att vända och lägga parmesan innan det sista lagret béchamel för att få en riktigt mjuk och smältande lasagne, om du föredrar en gratinerad effekt, avsluta med parmesan.
28. Grädda i den förvärmade ugnen på 190°C i 20 till 30 minuter och låt svalna några minuter.
29. Servera med en grön sallad och njut!