



PASTA

Lasagne med pizzasallad

Kock: **Jeanette Bokeroth** Tid: **60 min** Portioner: **4-6**



Som en klassisk lasagne, men bara nästan. Härliga, annorlunda smaker.

INGREDIENSER

500 g blandfärs, ekologisk
1 påse santa maria enchilada kryddmix
2 pressade vitlöksklyftor
700 g passerade plommontomater
0.5 dl vatten

Ostsås

1 rejäl klick smör
3 msk mjöl
6 dl standard mjölk
2 dl riven cheddarost
2 dl riven mozzarellaost
salt & svartpeppar
8-10 färska lasagneplattor, ca

Pizzasallad



0.5 strimlat vitlökshuvud
0.5 dl rapsolja
0.75 dl vitvinsvinäger
1 msk socker
2 msk italiensk salladskrydda
1 tsk salt, knappt
1 tsk grovmalen svartpeppar, ca
0.5 dl kallt vatten

Vitlökssås

3 dl creme fraiche (34%)
1 dl majonnäs
2 pressade vitlöksklyftor
0.5 tsk salt
nymalen svartpeppar
1 tsk vitlökspulver

GÖR SÅ HÄR

- 1** Färs: Börja med att sätta ugnen på 200 grader, därefter bryn färsen i en stekpanna. Tillsätt kryddmixen och rör runt. Tillsätt pressad vitlök och de passerade tomaterna. Häll vattnet i förpackningen och skaka runt så du får ut all tomatsås. Låt puttra ett par minuter på svag värme.
- 2** Ostsås: Smält smöret i en kastrull, dra bort från plattan och häll i mjölet. Vispa till klumpfri smet. Tillsätt mjölken lite åt gången och vispa samtidigt tills allt är blandat. Koka upp och låt småputtra en liten stund på svag värme. Ta bort från plattan och häll i osten. Rör tills osten smält. Smaka av med salt & svartpeppar.
- 3** Sallad: Blanda alla ingredienserna utom vitkålen i en skål. Rör en stund tills allt blandats ordentligt. Tillsätt vitkålen och blanda ihop med händerna. Ställ kallt. Salladen kan med fördel göras dagen innan.
- 4** Vitlökssås: Rör samman alla ingredienser till vitlökssåsen. Ställ kallt.
- 5** Bottna en ugnsäker form med köttfärs. Täck med lasagneplattor. Därefter lägger du över köttfärsen, ringla över ostsås. Upprepa proceduren tills köttfärsen och ostsåsen tagit slut. Sista lagret ska vara ostsås. Det blir ca 3 lager med ca 9 lasagneplattor.
- 6** Sätt in i ugnen ca 15-20 minuter. Lasagnen ska få en vacker färg. Ta ut från ugnen och låt den svalna lite. Servera med pizzasallad och vitlökssås.