



PASTA

Lasagne Bolognese

Kock: **Per Morberg** Tid: **90 min** Portioner: **4**

Alla vill ha lasagne till middag.



90

Denna krämiga lasagne bolognese är en personlig favorit. Man skulle kunna säga att det lasagnernas lasagne.
Hoppas det smakar!

INGREDIENSER



500 g köttfärs
100 g champinjoner
100 g rökt sidfläsk
450 g krossade tomater
1 dl tomatpuré
4 st vitlöksklyftor
2 msk olivolja
2 msk smör
1 msk salt
1 msk svartpeppar

100 g prästost
10 st lasagneplattor

Bechamel

7 dl mjölk
2 dl vispgrädde
100 g smör
1 dl vetemjöl
1 st muskotnöt
1 msk salt
1 msk peppar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Skär upp sidfläsket & champinjonerna.
- 2** Hacka vitlöken.
- 3** Fräs köttet i en stekpanna med en klick smör, tills köttet börjar få en fin färg.
- 4** Fräs sedan sidfläsket, champinjonerna och vitlöken i olivolja tills dessa fått en fin färg.
- 5** Addera tomatpurén.
- 6** Lägg alltsammans i en tjockbottnad gryta och häll i dom krossade tomaterna.
- 7** Smaka av med salt och nymalen svartpeppar.
- 8** Låt detta stå och puttra i cirka 30-40 minuter.
- 9** Bechamelsås
Börja med att värma upp grädden och mjölken.
- 10** Smält smöret i en annan kastrull och strö över mjölet.
- 11** Vispa ordentligt så att mjölet löser upp sig i smöret.

- 12** Addera hälften av den varma gräddmjölken och rör om ordentligt.
- 13** Addera resten och rör om.
- 14** Låt puttra sakta i cirka 5-10 minuter.
- 15** Smaka av med salt, peppar och några rivdrag på muskotnöten.
- 16** Montera ihop lasagnen
Ta en något djupare ugnform och lägg ett lager plattor i botten.
- 17** Bred på ett lager med bechamelsås, riven ost och köttfärs på respektive lasagneplatta.
- 18** Kom ihåg att avsluta med ett lager av lasagneplattor, bechamel och riven ost på toppen.
- 19** Ställ in ugnformen i mitten av ugnen och grädda i cirka 20-30 minuter på 200 grader.
- 20** Låt svalna lite innan servering så att lasagnen sätter sig. Garnera gärna med några basilikablåd på toppen.
- 21** Smaklig måltid!