

Elisabeths lasagne

Köttfärssåsen

1 kilo nötfärs
50 gram finhackad rotselleri
4 stycken finhackade vitlöksklyftor
1 tesked grovmald svartpeppar gärna telicherry
6 matskedar tomatpuré
2 matskedar råsocker
1 styck kalv eller oxbuljongtärning
1 kryddmått finmald kryddpeppar
0.5 matsked torkad timjan
2 styck torkade lagerblad
3 deciliter rött vin
1-2 teskedar salt
2 burkar krossade tomater, à 400 g
3 matskedar ljus japansk soja
3 matskedar olivolja
50 gram smör
1 bit parmesanostskalk eller likande ost, valfritt

Bechamelsåsen

100 gram smör
8 msk vetemjöl, struket mått
8 deciliter fullfet mjölk
2 deciliter vispgrädde
4 nypor vitt socker
0.25 tesked riven muskot
1-2 teskedar salt
1 tesked grovmald vitpeppar
300 gram lagrad riven ost

Lasagneplattor

500 gram torkade lasagneplattor barilla