



Elisabeths lasagne

Kock: **Elisabeth Gabrielsson** Tid: **90 min** Portioner: **6**

Vem gillar lasagne, räck upp en hand!

Lasagne är en folkkär favorit och sätten att göra den på varierar kanske nästan med samma antal som folket. Här kommer min tolkning på denna mumsiga rätt.



INGREDIENSER

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

GÖR SÅ HÄR

1

Börja med köttfärssåsen så den får koka till sig. Att tillsätta en bit ostskalk från en riktigt lagrad ost som exempelvis parmesan, förhöjer smaken på köttfärssåsen.

Bryn färsen i smöret och oljan med salt, rotselleri och peppar. Tillsätt tomatpuré, vitlök och rörsocker och stek en stund till. Häll på de krossade tomaterna, buljong, vin, timjan, soja, parmesanskalk och lagerbladen (ta upp lagerbladen och ostskalken när köttfärssåsen är färdig). Låt sjuda i cirka minst 30 minuter, men gärna 60 minuter för bäst smak.

2

Lasagnebechamel: Fräs smöret i en kastrull och vispa ner mjölet och muskot och låt puttra i cirka 3 minuter på dryg medelvärme. När det doftar nötigt sänker du värmen till medel och börjar att hälla på mjölk och grädde med lite i taget under vispning. Tillsätt salt, socker och vitpeppar och låt småkoka under omvispning i några minuter tills såsen tjocknat. Häll i den rivna osten och låt smälta in i såsen under omrörning.

3

Montering: Häll cirka 1/4 av bechamelsåsen i botten på en ugnsfastform och lägg lasagneplattor på, sedan köttfärsås, lasagneplattor, bechamel, plattor, köttfärsås, sedan avslutar du med ett täckande lager bechamel på toppen. Lägg inte på för lite av såsarna, då lasagneplattorna behöver dem för att mjukna. Det går fint att blanda köttfärsås och bechamel på mellanlagren. In i ugnen, 200 grader i cirka 45 minuter. Lägg på aluminumfolie om du ser att lasagnen börjar få för mycket färg.