KÖTT

# Lasagne al forno

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

90

En perfekt Lasagne Bolognese!

Det är noga med att bolognesen har djup och smak. Béchamelen får inte vara för tunn och inte för tjock. Plattorna ska suga upp vätskan men lasagnen får inte bli torr och stabbig. Sist jag fick en perfekt lasagne på restaurang var sommaren 1983.

Vintips:
FRUKTIGTTill lasagnen vill jag inte ha ett vin som jag måste tycka en massa om och jag vill heller inte sitta och smutta på det ? jag vill dricka det. Rocca di Montemassi Sangiovese från Toscana i Italien finns på box och duger gott. Smaken är fruktig med inslag av fat, mörka körsbär, rosmarin, kanel, vanilj och choklad.ROBUSTCasa Vinironia Appassimento Edizione Oro är ett kryddigt och mustigt vin som går bra till lasagnen. Det kommer från Apulien i södra Italien och är robust på ett rakt och enkelt sätt som passar till den här typen av mat.MOGETCopertino Riserva, också från Apulien, är ett alternativ om du gillar en mer mogen stil. Tänk torkad frukt och läder.

## INGREDIENSER

12 torkade lasagneplattor, ca

**Köttfärssås**
500 g nötfärs
100 g rökt sidfläsk
100 g champinjoner
1 gul lök
4 vitlöksklyftor
2 morötter
2 msk smör till stekning
2 msk olivolja till stekning
1 dl tomatpuré
400-500 g passerade tomater
salt och svart peppar
100 g riven lagrad ost

**Béchamelsås**
7 dl mjölk
2 dl vispgrädde
50 g smör
1 dl vetemjöl
salt och svartpeppar
riven muskotnöt

# GÖR SÅ HÄR

1. Tärna sidfläsket fint, putsa och skiva champinjonerna fint. Skala och finhacka lök och vitlök samt skala och tärna morötterna fint.

2. Bryn färsen i smöret i en stekpanna. Lägg över den i en stekgryta. Fräs sidfläsk, champinjoner, lök, vitlök och morötter i olivolja. Rör ner tomatpurén.

3. Blanda allt med färsen i grytan. Tillsätt passerade tomater, salt och peppar. Låt sjuda i cirka 30 minuter under lock. Rör om några gånger under tiden.

4. Sätt ugnen på 200°.
Värm mjölk och grädde i en kastrull. Smält smöret i en annan kastrull, pudra över vetemjölet och vispa slätt. Späd med hälften av gräddmjölken under vispning och vispa såsen slät. Vispa ner resten av gräddmjölken och låt sjuda i 5?10 minuter under vispning. Smaka av med salt, peppar och muskotnöt.

5. Häll ett lager béchamelsås i botten av en lite djupare ugnsform. Täck med lasagneplattor, ett lager béchamelsås, lite riven ost och ett lager köttfärssås. Varva därefter lager på samma sätt tills plattorna tar slut. Avsluta det översta lagret med köttfärssås, béchamelsås och riven ost.
Sätt in formen mitt i ugnen och grädda lasagnen i cirka 30 minuter.