PASTA

Lasagne Bolognese

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

90

Alla vill ha lasagne till middag.

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 ugnsform 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 ugnsformen 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 basilikablad på toppen.

21 Smaklig måltid!