PASTA

Lasagne Med Krämig Tomatsås

Kock: **Shpend Iseni** Tid: **50 min** Portioner: **6**

50

En lasagne med krispig topp följt av mjukt och saftigt innehåll där smakerna av parmesan, pasta och tomtatsås blir som musik i munnen.

INGREDIENSER

Köttfärsen
500 gram köttfärs
1 styck gul lök
3 matskedar koncentrerad kalvfond
2 styck vitlöksklyftor, finhackade
1 matsked tomatpuré
400 gram krossade tomater
grovriven parmesan
2 kryddmått salt
1 kryddmått svartpeppar
0.5 matsked oregano
4 lager färska lasagneplattor

Bechamelsås

2 matskedar smör
2 matskedar mjöl
2 deciliter matlagningsgrädde
2 deciliter mjölk
2 kryddmått salt
1 kryddmått svartpeppar
2 kryddmått mald muskot

Tomatsås
800 gram krossade tomater
3 kryddmått salt
1 kryddmått svartpeppar
3 kryddmått torkad timjan
3 kryddmått torkad oregano
1 matsked smör
3 styck vitlöksklyftor
1 matsked koncentrerad grönsaksfond
1 knippe färsk basilika
1 deciliter creme fraiche

GÖR SÅ HÄR

1. Börja med att skala och hacka löken och vitlöken. Fräs lök några minuter och häll sedan i köttfärsen.

2. Rör ner fond, tomatpure, salt, peppar, oregano, hackad vitlök och ca 400g av de krossade tomaterna. Låt koka ihop ca 15 minuter på låg värme. Sätt på ugnen på 200 grader.

3. Medan köttfärsen kokar kan du börja med bechamelsåsen. Smält smör i en kastrull. Vispa ner mjöl tills det blir helt upplöst. Häll försiktigt ner grädde och mjölk under omrörning. Salta, peppra och riv ner muskot.

4. Smörj en form och lägg i lasagneplattor. Varva sedan köttfärsen, lasagneplattor och bechamel så långt det räcker. Strö över ordentligt med riven parmesan och sätt in i ugnen ca 25-30 min eller tills lasagnen har har fått fin färg.

5. Till tomatsåsen börjar du med att koka upp de krossade tomaterna. Hacka vitlök och rör ner tillsammans med de resterande ingredienserna, förutom basilikan. Låt koka ca 20 minuter utan lock för att ta bort en del av vätskan. Lägg ner basilika och mixa såsen ordentligt med hjälp av en stavmixer.

6. Tips: Häll tomatsåsen på tallriken innan du lägger på en bit lasagne. Då får du bättre smak av den smälta och krispiga parmesanen på toppen. Toppa gärna med crème fraîche.
Jag använder även denna tomatsås när jag gör pizza.