

Lassange

Detta recept är ett ganska svårt recept att följa, det hänger mycket på att man har goda kunskaper inom matlagning och kan känna av mängde av ingredienserna själva. Det krävs alltså en aning fingertoppskänsla när man ska tillaga detta recept.

Lyckas man, så får man en av de godaste lassanger du kan tänka dig. Lycka till...!!!



Du behöver:

Lassangeplattor

Tomatsås:

vitlök

Chili

smör

olja

hela tomater på burk

torkad oregano

Färsk basilika

Färs mejram

Rödvins vinäger

olivolja

Salt

Peppar

Köttfärs:

köttfärs

gul lök

soja

oljaBéchamelsås:

ca 2 msk vetemjöl

ca 5 dl mjölk

ca 1-2 msk smör eller margarin

ca 1 tsk salt

lite riven muskotnöt

lite riven ost

Gör så här:

Tomatsås:

Finhacka vitlök och chili. Fräs sedan vitlöken och chilin i smör och olja en kort stund på låg värme i en kastrull, så att det ger ifrån sig smak och doft. Vitlöken får absolut inte brännas på nått sätt då det medför en dålig smak av bränd och besk.

Häll sedan ner de hela tomaterna på burk UTAN att krossa tomaterna. Tomaterna ska puttra hela i kastrullen, du ska få mosa dom senare. Efter du hålt i tomaterna så kryddar du på med rikligt av torkad oregano, låt nu detta sedan småputtra i ca en timme.

Efter att ca 1 timme gått så kan du nu hacka lite färska örter; basilika och mejram. Ta mer basilika än mejram då mejram har en tendens att ta överhand. Häll sedan kryddorna i kastrullen och rör om med en träslav. Nu kan du mosa tomaterna. Droppa i lite rödvinsvinäger och hyfsat med olivolja. Salta och peppra efter behag.

Receptet är nedladdat ifrån <http://www.webelton.se>

Köttfärsen:

Hacka gul lök och fräs denna på låg värme så att löken blir mjuk. Ta upp löken och lägg i köttfärsen. Bryn köttfärsen och droppa på några droppar soja. Blanda sedan i löken och ta av spisen. Du kan krydda köttfärsen efter eget behag med de kryddor du känner för. Annars funkar det utmärkt med enbart lite salt och svartpeppar då tomatsåsen kommer ge den kryddning som behövs.

Béchamelsås:

Koka upp mjölken

Häll mjölken i en kastrull och vispa ner mjölet. Lägg i smör eller margarin, riven muskotnöt och koka upp under vispning. Koka på svag värme 3 - 5 minuter och rör om då och då. Krydda med salt och vitpeppar.

Lassange:

Smöra en ungssäker form med flytande margarin. Börja med béchamelsås i botten. Häll sedan på med första lagret av plattor. Sen håller du på med lite köttfärs och sen rikligt med parmesanost och slutligen tomatsåsen. Upprepa allt med ytterligare ett lager.

Avsluta med ett lager plattor och béchamelsås på toppen, plus ändå större mängd av parmesanost!

In med det hela i ugnen i ca 15-20 minuter. Osten ska ha smält och fått en gyllenbrun fin yta.

Servering:

Servera med en fräsch sallad, olivolja, nyriven parmesanost, svartpeppar och ett glas rött vin. Mycket nöje!