

Lasagne alle bolognese

Pasta:

- 400 g lasagneplader (forkogte – al dente)

Kødsauce:

- 500 g hakket oksekød
- 3 spsk olivenolie
- 100 g bacon
- 2 mellemstore løg
- 2 gulerødder
- 2 bladselleristilke
- 3 knuste fed hvidløg
- 6 tomater
- 3 spsk tomatpuré
- 2–3 dl bouillon
- 2 dl rødvin
- 3 spsk hakket persille
- 1/2 tsk reven muskatnød
- Salt og friskkværnet peber

Bechamelsauce:

- 75 g smør
- 75 g hvedemel
- 4 1/2 dl mælk
- Salt og peber

Dertil:

- 150 g parmesanost
- Lidt smør til at fordele over lasagnen inden den bages

Fremgangsmåde:

1. Skær baconen i små terninger.
2. Pil løget. Skræl gulerødderne. Hak løgene, gulerødderne og bladselleristilkene fint.
3. Skær tomaterne i små stykker.
4. Opvarm olien i en gryde og svits de hakkede løg, baconen og oksekødet i ca. 5 min.
5. Tilsæt de hakkede gulerødder og de hakkede bladselleristængler. Svits blandingen yderligere et par minutter.
6. Tilsæt bouillon, vinen, de hakkede tomater og persillen. Rør kødsaucen godt igennem og skru ned på svag varme.

7. Lad saucen småsimre i ca. 1/2 time. Tilsæt evt. lidt mere bouillon og smag til med salt og friskkværnet peber.
8. Kog mælken til bechamelsaucen i en gryde.
9. Smelt smørret i en anden gryde.
10. Rør melet i smørret ved svag varme.
11. Pisk mælken i blandingen og kog saucen ved svag varme i ca. 10 min.
12. Sæt ovnen på 200°C.
13. Smør et lille ovnfast fad.
14. Dæk bunden med et lag kødsauce og derefter et lag bechamelsauce.
15. Læg et lag lasagneplader oven på bechamelsaucen og derefter et lag kødsauce, så bechamelsauce, lasagneplader o.s.v. Slut med bechamelsauce som det øverste lag og drys et lag parmesanost over.
16. Fordel nogle små smørklatter over retten og bag den i ovnen i 30–40 min.