Klassisk Lasagne



Ingredienser

♥ 400 g pastaplater (se tips)

Kjøttsaus (Ragù alla bolognese):
♥ 800 g kjøttdeig eller karbonadedeig
♥ 5 ss olivenolje
♥ 2 løk
♥ 6 fedd hvitløk
♥ 4 gulrøtter
♥ 2 stangselleri
♥ 6 ss tomatpuré
♥ 800 g hermetiske, hakkede tomater (2 bokser, se tips)
♥ 2,5 dl kjøttkraft (se tips)
♥ 1 dl rødvin (eller bruk mer kjøttkraft, se tips)
♥ 2 laurbærblad
♥ 2 ts tørket oregano
♥ 1 ts tørket basilikum
♥ 1 ts tørket timian
♥ 1 ts sukker
♥ kvernet salt og pepper

Ostesaus:
♥ 60 g smør
♥ 60 g hvetemel
♥ 8 dl melk
♥ 50 g parmesan, revet (se tips)

♥ 100 g mozzarella, revet (se tips)
♥ kvernet salt og (hvit) pepper

Topping:
♥ 100 g mozzarella, revet
♥ 2 baller fersk mozzarella

Fremgangsmåte

Kjøttsaus:
Start med å lage kjøttsausen, siden den helst skal småputre i 1 time.

Varm opp et par spiseskjeer olivenolje i en stekepanne og ha kjøttdeigen i pannen. Stek kjøttdeigen til den er gjennomstekt.

Hakk løk og hvitløk. Skrell gulrøttene og vask selleristengene og kutt dem opp i små terninger. Finn frem en stor gryte og varm opp et par spiseskjeer olivenolje i gryten. Tilsett løk og hvitløk. La dette surre i oljen i et par minutter på middels varme, til løken er gyllen. Tilsett gulrot- og selleribitene. Bland sammen og la dette steke sammen i et par minutter til. Ha så den stekte kjøttdeigen i gryten.

Tilsett tomatpuré, hermetiske tomater, oksekraft, eventuelt rødvin og krydder. Rør godt om. Varm opp gryten til den når kokepunktet. Slå ned varmen på platen og la kjøttsausen småputre i ca. 1 time (jeg lar den småkoke uten lokk, se tips).

Fjern laurbærbladene. Smak til sausen på slutten av koketiden om det trengs litt krydder, sukker, salt og/eller pepper.

Ostesaus:
Til den hvite sausen smeltes først smøret i en kjele. Tilsett melet og visp det inn i smøret så du får en glatt jevning. Spe med melken, litt om gangen, mens du visper, så du ikke får noen klumper i sausen.

Varm opp sausen på middels varme mens du visper i den hele tiden. Du vil etter hvert merke at den tykner i konsistensen. Tilsett da revet parmesan og mozzarella. Rør osten inn i den varme sausen slik at osten smelter. Smak til sausen med kvernet salt og pepper (bruk gjerne hvit pepper hvis du har).

Montering og gratinering:
Finn frem en stor, ildfast form (ca. 35 x 25 cm).

Legg kjøttsaus, pastaplater og ostesaus lagvis i formen. Jeg starter med et lag kjøttsaus. Legger på pastaplater (brekk opp plater så du får dekket hele formen med pasta). Deretter fordeler jeg over ostesausen. Pass på så alle pastaplatene får litt ostesaus på seg.

Gjenta med et nytt lag kjøttsaus, så pastaplater og deretter ostesaus.

Så enda en runde med kjøttsaus, pastaplater og ostesaus.

Og enda en runde med kjøttsaus, pastaplater og ostesaus (antall lag må selvsagt tilpasses høyden på formen du bruker). Avslutt med å ha over resten av ostesausen.

Topp med revet mozzarella. Legg også gjerne på skiver av fersk mozzarella.

Stekes midt i ovnen ved 225°C i ca. 20 - 25 minutter.

Serveres varm og nylaget, gjerne med en grønn salat og hvitløksbrød ved siden av.

Tips

♥ Hvis du sammenligner denne oppskriften på kjøttsaus med for eksempel oppskriften jeg bruker til **Spaghetti alla bolognese**, vil du se at jeg her bruker mindre kjøttkraft. Det er fordi jeg vil ha en tykkere konsistens på kjøttsausen når jeg bruker den i en lasagne. Av samme grunn lar jeg kjøttsausen småkoke uten lokk, men pass selvfølgelig på at kjøttsausen ikke tørrkoker, og tilsett i så fall litt vann eller ekstra kjøttkraft.

♥ Jeg liker å tilsette en skvett rødvin i kjøttsausen. Du trenger ikke være bekymret for alkoholen, for den vil forsvinne når kjøttsausen småkoker så lenge. Hvis du ikke har rødvin, kan du i stedet tilsette ekstra kjøttkraft (og eventuelt en liten skje balsamicoeddik).

♥ Jeg foretrekker revet ost i den hvite sausen (*mornaysaus*), men dette kan du sløyfe slik at du bruker en vanlig hvit saus (*béchamelsaus*) og bare har ost på toppen av lasagnen. Men lasagnen blir best med mye ost! □□

♥ Jeg liker best å bruke tørre lasagneplater, men det går selvfølgelig fint å bruke fersk pasta også.

♥ Jeg bruker her en ildfast form som er 35 x 25 cm, og med nokså høye kanter (merke Pillivuyt). Formen du bruker trenger jo ikke å ha akkurat denne størrelsen, men oppskriften her er tilpasset denne størrelsen slik at det er sikkert at du får plass. Hvis du skulle ha en litt mindre form, kan du fordele det du får til overs av sauser og pastaplater i en litt mindre ildfast form og steke ved siden av. Og skulle formen din være større enn den jeg har brukt, vil du antakelig bare få 3 lag med pastaplater og dermed en litt lavere lasagne - som selvfølgelig blir like god på smak.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/klassisk-lasagne