Broken Lasagne

Ingredienser



♥ 800 g kjøttdeig eller karbonadedeig
♥ 3 ss olivenolje
♥ 1 løk
♥ 2 fedd hvitløk
♥ 1 gulrot
♥ 2 ss tomatpuré
♥ 1 ts tørket oregano
♥ 1 ts tørket basilikum
♥ 1 ts tørket timian
♥ 800 g hermetiske, hakkede tomater (2 bokser)
♥ 2 dl vann
♥ 2,5 dl kjøttkraft (2 stk chef du fond, kjøtt, se tips)
♥ 1 ss balsamicoeddik
♥ kvernet salt og pepper
♥ 300 g pastaplater (se tips)
♥ 100 g ricotta
♥ 250 g fersk mozzarella (2 baller)
♥ 150 g revet mozzarella
♥ 50 g revet parmesan

Pynt:
♥ frisk basilikum

Fremgangsmåte

Finn frem ingrediensene til kjøttsausen. Finn frem en stor, ildfast gryte (jeg bruker her en buffetgryte med høye kanter, ca. 30 cm i diameter). Det er viktig at gryten tåler å både stå på kokeplaten og inni stekeovnen.

Stek kjøttdeig og/eller karbonadedeig (jeg brukte her 400 gram av hver) i olje. Tilsett hakket løk og hvitløk og stek dette sammen med kjøttdeigen.

Tilsett finrevet gulrot, tomatpuré og tørkede krydderurter (og eventuelt 1 chef du fond, kjøtt, se tips). Tilsett så de hermetiske tomatene. Skyll ut hver tomatboks med 1 dl kaldt vann og tilsett i gryten. Bland godt og kvern over salt og pepper.

Brekk så opp lasagneplatene. Stikk lasagneplate-bitene tett i tett ned i kjøttsausen. Prøv å få til at det er kjøttsaus mellom alle platene og dytt dem godt ned i kjøttsausen.

Blant kjøttkraft og balsamicoeddik og hell dette over pastaplatene i gryten.

Sett lokk på gryten og gi det hele et oppkok. Senk varmen og la gryten småkoke under lokk i ca. 10 minutter. Rør av og til og dytt pastabitene ned i kjøttsausen etter hvert som de mykner. Etter 10 minutter småkoking under lokk vil alle pastabitene ha blitt myke. Vend om slik at pastabitene blander seg godt med kjøttsausen. Smak til om det trengs litt ekstra kvernet salt og pepper. Ta gryten av platen.

Legg ricotta i små klatter ned i kjøttsausen. Skjær fersk mozzarella i skiver og legg oppå kjøttsausen. Fordel så over revet mozzarella og til slutt ferskrevet parmesan.

Sett gryten midt i stekeovnen, uten lokk denne gangen, ved 180°C i ca. 15 - 20 minutter.

Serveres varm og nylaget. Pynt med litt frisk basilikum før servering. Serveres gjerne med en grønn salat (se **Italiensk ruccolasalat med parmesan**).

Tips

♥ Jeg liker best å bruke tørre lasagneplater, men det går selvfølgelig fint å bruke fersk pasta også. Jeg lar her de oppbrekkede, tørre pastaplatene småkoke direkte i kjøttsausen for å få dem myke, og synes dette er den enkleste måten. Du kan alternativt koke pastabitene i saltet vann i 3 - 5 minutter for seg selv først, og så blande dem myke inn i kjøttsausen.

♥ Bruk gjerne en vanlig, gul løk. Jeg brukte her rødløk fordi det var det jeg hadde hjemme. Smaksmessig er dette uten betydning.

♥ Jeg brukte her 2 stk chef du fond, kjøtt (à 28 gram). En tilsatte jeg direkte i kjøttsausen uten å løse den opp i vann, og den andre løste jeg opp i 2,5 dl varmt vann for å få kjøttkraft, og blandet så med balsamicoeddik. Du kan alternativt bruke 2,5 dl annen ferdigkjøpt kjøttkraft, eller 2 terninger kjøttbuljong.

♥ Ricotta er en italiensk ferskost som fås kjøpt i de fleste matbutikker, og gir herlige, kremete partier i Lasagnen som fin erstatning til den hvite sausen som man ellers bruker i en Lasagne. Får du ikke tak i ricotta, kan du bruke kremost naturell.

♥ Jeg bruker her dessuten en kombinasjon av fersk mozzarella (2 baller) og revet mozzarella på toppen i tillegg til revet parmesan.

♥ Støpejernsgryten (buffetgryten) jeg bruker her er som sagt nokså stor, ca. 30 cm i diameter med nokså høye kanter (merket her er Denby, men finnes også blant annet i merket Le Creuset). Alternativt bruk en stor stekepanne med høye kanter, men husk at håndtaket på stekepannen må tåle varmen i stekeovnen. Til en slik stor buffetgryte passer denne oppskriften veldig bra. Dersom du bruker en mindre gryte, er det bare å redusere oppskriften.

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

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