

Lasagne di carne

12 cirka lasagneplattor
2 dl riven parmesanost
25 g smör

Köttfärssås

400 g nötfärs
25 g torkad svamp. Karl Johan
1 burk konserverade hela tomater
1 gul lök
1 morot
1 selleristjälk
1 vitlöksklyfta
3 dl köttbuljong
2 dl rött vin
4 msk olivolja (extra vergine)
1 – 2 små, torkade chilifrukt
2 msk vetemjöl
salt

Bechamelsås

8 gr smör
80 gr mjöl
1 l mjölk
1 tsk salt
1 krm vitpeppar (nymald)

Gör så här

Förbered köttfärssåsen

Skär den torkade svampen i mindre bitar och lägg den i blöt i en skål med vatten.

Förbered buljongen.

Passera tomaterna i en råkostkvarn eller kör dem i en mixer.

skala löken och moroten.

Skölj selleristjälken och finhacka den tillsammans med moroten och löken.

Skala vitlöken och finhacka den separat.

Värm upp olivoljan i en tjockbottnad gryta och tillsätt grönsakshacket (ej vitlöken) och svampen. Ta ej med vattnet svampen legat i och se upp så

inte någon sand från svampen kommer med.

Tillsätt en nypa salt och fräs på svag värme 10 minuter.

Öka värmen och sätt till köttfärsen lite i taget så att det inte slutar att fräsa.

Salta och sätt till vitlöken och låt det hela steka tills all vätska ångat av.

Häll på vinet och stek bort vätskan på hög värme.

Blanda i mjölet och därefter tomaterna och buljongen. Rör om och smaka av med salt.

Smula ner chilifrukterna och låt sedan alltihop koka cirka en timma under lock. Rör om då och då.

Förbered bechamelsåsen

Smält smöret på låg värme.

Vispa ner mjölet och tillsätt mjölken lite i sänder. Vispa ordentligt under tiden såsen kokar upp.

Salta och peppra.

Låt såsen koka ytterligare 10 minuter.

Glöm inte att röra om då och då eftersom såsen kokar fast väldigt lätt.

Sätt ugnen på 180 grader.

Smörj en ugnssäker form.

Täck botten med lasagneplattor.

häll på ett lager sås och ett lager köttfärssås.

Strö lite riven parmesanost över och klicka eventuellt i lite smör.

Upprepa varv ett till totalt tre varv.

Avsluta med ett lager sås och strö över riven ost.

Grädda i ugnen cirka 30 minuter.

Finns inte chilifrukter att tillgå går det bra med Chilipeppar.