

Hjemmelavet klassisk Lasagne



Opskrift på hjemmelavet klassisk lasagne, som er perfekt til børnefamilie - du kan tilføje flere grøntsager og bruge mindre kød så den passer til dit behov.

Ret	Hovedret
Køkken	Italiensk
Keyword	Lasagne

Forb. tid	30 minutter
Tilb. tid	1 time
Samlet tid	1 time 30 minutter
Antal	8 personer

Ingredienser

Ødsauce

- 1000 gram hakket oksekød
- 4 spsk olivenolie
- 4 finthakkede løg
- 4 fed presset hvidløg
- 4 store revede gulerødder
- 4 hakket stængler bladselleri
- 6 kviste frisk timian
- 2 kvit frisk rosmarin
- 140 gram tomatpuré [passer med en lille dåse](#)
- 2 dåse hakket tomat fra Il Fornaio [kort sagt - køb de bedste du kan opdrive](#)
- 4 håndfulde hakkede cherrytomater - er der sæson for danske så køb dem 250 gram
- Et lille glas rødvin eller hvidvin - hvis du alligevel står i hygger - kan undlades.
- Æblecidereddike
- Sukker
- Salt og friskkværnet peber

Fornaysauce

- 50 g smør
- 8 spsk mel
- 10 dl mælk
- 2 håndfuld revet ost
- Salt og peber
- Revet muskatnød [mere end du tror!](#)

Lasagne

- 2 pakke friske lasagneplader
- Frisk parmesan til toppen

Sådan gør du

Ødsauce

1. Varm gryde med høje kanter og tyk bund godt op med olien.
2. Svits løg, hvidløg et par minutter. --Tilsæt så kødet og lad det svitse yderligere nogle minutter - forsat ved høj varme. Gør plads i bunden af gryden og tilsæt tomatpuré - det skal brændes godt af så vi får sødme frem.
3. Tilsæt så gulerødder, bladselleri og friske tomater og lad det hele svitse godt sammen i 5 minutter indtil væden er fordampet.
4. Hvis du står og nyder et lille glas "ventevin" - så skænk et lille glas til gryden - det kan undlades.
5. Tilsæt tomat fra dåse og friske krydderurter. Dæmp nu temperaturen til middelsvag varme, sæt låg på