

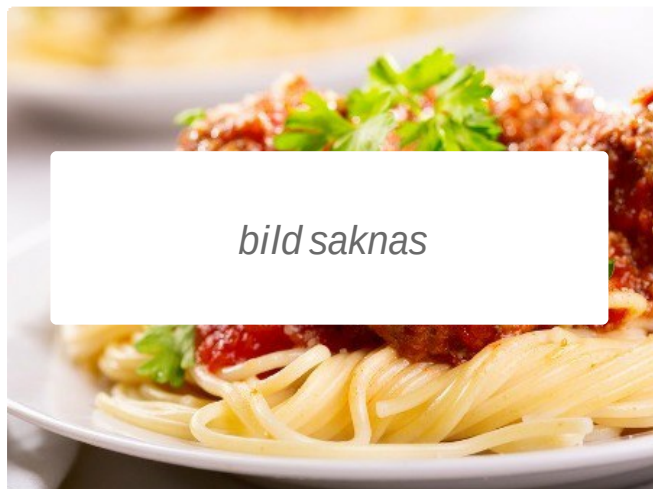


bild saknas

- 4 port
- Köttfärs, Huvudrätt, Fest

OTROLIGT KRÄMIG LASAGNE

Ingredienser □

1 st chili, röd
 2 msk olivolja
 2 st lök, gul
 1/2 st purjolök
 4 klyftor vitlök
 400 g nötfärs
 400 g tomat, krossade
 500 g tomat, passerade
 1 tärning buljong, kött
 3 msk mango chutney
 1,5 msk oregano
 1 msk paprikapulver
 2 msk tomatpuré
 salt
 svartpeppar

□ Bechamelsås

1 msk smör
 2 msk maizena
 2 dl mjölk
 4 dl creme fraiche
 salt
 vitpeppar
 1 påse ost, riven
 1 pkt lasagneplattor

Gör så här □

Sätt på ugnen på 200 grader

Finhacka chilin och fräs den i oljan i en djup kastrull. Hacka löken, purjolöken och vitlöken fint. När chilin har fräst i ca 1 minut, tillsätt löken och sänk värmen något. Tillsätt sedan nötfärsen, rör mycket så att den är smulig och klar, sedan håll över tomaterna. Från och med nu ska köttfärsåsen bara koka lugnt.

Smula ner buljongen, tillsätt mango chutney, oregano, paprikapulver och tomatpuré. Smak av med salt och peppar och låt småkoka lugnt medan du gör den vita såsen.

Låt smöret smälta i en liten kastrull. Pudra över mjölet och vispa ner mjölken. Tillsätt crème fraiche och när den är varm och såsen är fint len kan du smaka av med mycket salt och vitpeppar.

Varva köttfärsåsen, lasagneplattor och bechamelsåsen i en smord djup ugnform. Håll ett lite tjockare lager bechamelsås, (tillsätt ev. 1 dl mjölk om du vill ha en ännu krämigare lasagne, använd då en kniv och stick ner längs kanterna för att mjölken ska rinna ner lite) och strö sedan riven ost överst.

Tillaga mitt i ugnen på 200 grader i ca 25-35 minuter.