inköpslistan.se

Av: Susanna Tunberg

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 tomater, krossade
500 g tomater, 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 häll 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 ugnsform. Häll 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.