Lasagne

Antal portioner:
20

Hjemmelavet lasagne med kødsauce, mornaysauce og mozzarella. En stor favorit til spejderarrangementer. Kan forberedes på forhånd og varmes op når det passer.

Opskrift

Ingredienser til 20 personer

Kødsauce:

- 10 løg, finthakkede
- 20 fed hvidløg, finthakkede
- 2 kg hakket oksekød
- 10 tsk tørret oregano
- 5 tsk tørret timian
- 20 gulerødder, groft revne
- 25 bladselleri, groft revet
- 5 squash, groft revet
- 250 g tomatpure (koncentreret)
- 4 kg hakkede tomater
- 5 dl rødvin eller grøntsagsbouillon
- 10 spsk olivenolie
- Salt og peber

Mornaysauce:

- 10 spsk smør
- 10 spsk hvedemel
- 1,5 liter mælk
- Muskatnød
- 625 g mozzarella
- Salt og peper

Øvrigt:

- 1 kg lasagneplader
- 625 g mozzarella (til toppen)

Fremgangsmåde:

1. Svits løg og hvidløg i olie til de er bløde.
2. Tilsæt kødet og steg ved høj varme. Skru ned.
3. Tilsæt resten af ingredienserne til kødsaucen.
4. Lad simre under låg i 2-6 timer. Smag til.
5. Lav mornaysauce: Smelt smør, rør mel i. Pisk mælk i lidt ad gangen.
6. Tilsæt ost, muskatnød, salt og peber.
7. Smør fad med smør. Læg lag af kødsauce, mornaysauce og lasagneplader.
8. Afslut med mornaysauce og mozzarella på toppen.

9. Bag ved 175°C i varmluftovn i 20-25 minutter til pasta er mør.

Tips: Brug flere fad eller et meget stort fad. Kan laves dagen før.