Lasagne

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning	30 Min.
Tilberedningstid	24 Min.
Portioner	4
Apparat	CombiSteamer V6000 PowerSteam fra 2022

bagt hurtigt

Bolognese

500 g blandet hakkekød

en smule stegesmør til bruning

2 løg, hakket

2 hvidløgsfed, presset

2 spsk tomatpuré

800 g flåede, hakkede dåsetomater

5 kviste glatbladet persille, hakket

en smule salt

en smule peber

Bechamelsauce

40 g smør

50 g mel

1 l mælk

½ tsk salt

en smule peber

1 prise muskatnød

Lagdeling

12 lasagneplader

120 g revet parmesan

Bolognese

Opvarm stegesmørret på en stor pande. Brun kød, løg, hvidløg og tomatpuré godt. Bland det hele sammen med de resterende ingredienser i en skål, og smag til med salt og peber.

Bechamelsauce

Smelt smørret i en pande ved middel varme. Tilsæt mel, og rør det sammen med smørret. Lad det småkoge i ca. 5 minutter, uden at melet bliver farvet. Tilsæt mælk, og bring det i kog under konstant omrøring; tilsæt salt. Reducer varmen, og lad retten simre i ca. 10 minutter under lejlighedsvis omrøring. Tag panden af pladen, og smag til med peber og muskatnød.

Lagdeling

Smør et godt lag bechamelsauce i bunden af porcelænsformen, og fordel 3 lasagneplader oven på. Fordel hhv. 1/3 bolognese og 1/4 bechamelsauce oven på, og dæk med 3 lasagneplader.

Gentag forløbet 2×.

Smør bechamelsauce på det sidste lag, og drys parmesan over.

Bagning

Bag lasagnen på et glasfad på den midterste hylde med power varmluft med damp ved 230 °C i 24 minutter.

Tilberedelsestrin

PowerVarmluft med damp 230 °C i 24 Min.

Tips

Lad retten køle af i 10 minutter, inden den serveres.

Tilbehør

Porcelænsfad med ca. 2 l volumen

Ovnfast glasfad

Yderligere oplysninger

Oprettet den	05.09.2023