

Lasagne bolognese con salciccia

Köttfärssås:

1 kg köttfärs

6 st salsiccorv

2 burkar hela tomater

2 burkar passerade tomater

3 dl tomatpuré

2 stora gula lökar finhackade

5 vitlöksklyftor finhackade

6 msk olivolja

6 msk smör

Salt och svartpeppar

- 1. Finhacka vitlök och gul lök.**
- 2. Ta bort skinnet från salsiccorvarna och finhacka köttet**
- 3. Bryn löken och korven i olivolja**
- 4. Fräs köttfärsen med smör**
- 5. Rör ihop korv och köttfärs**
- 6. Tillsätt tomater och tomatpuré**
- 7. Lägg i en tjockbottnad gryta (gärna järngryta) och låt puttra ca 30-40 minuter**

Smaka av med salt och peppar

Bechamelsås:

1 ½ l mjölk

5 dl vispgrädde

300 gr smör

Ca 5 dl vetemjöl

300 gr ricottaost

2 msk oregano

Salt och peppar

1. Värm upp grädde och mjölk
2. Smält smöret i en annan kastrull och pudra över mjölet
3. Rör om med visp så att mjölet löser sig i smöret ordentligt
4. Slå i hälften av den varma gräddmjölken i och rör om så det blir slätt och fint
5. Slå i resten och vispa om.
6. Låt sjuda sakta i 5 – 10 minuter
7. Smaka av med oregano, salt och peppar

Lasagnen:

Ca 25 st lasagneplattor (gröna)

Gratängost + ricottaost

1. Ta en djupare smord ugnform och lägg ett lager plattor i botten
2. Varva med ett lager bechamelsås, riven ost och ett lager köttfärssås
3. Fortsätt tills alla plattor är slut och avsluta med ett sista lager köttfärssås, bechamel samt ost
4. Sätt in i ugnen och grädda i 200 grader, 30-40 minuter