

Klassisk lasagne



PERSONER



FÖRBEREDELSE



TILLAGNINGSTID



MEDEL



K-VISP



PASTAMASKIN



FYRKANTIG
UGNSFORM

INGREDIENSER:

TILL PASTADEGEN

- 410g vetemjöl
- 2 ägg
- 1,5 msk vatten
- 1 msk olivolja
- En nypa salt

TILL BOLOGNESESÅSEN:

- 500g köttfärs
- 2 msk olivolja
- 1 medelstor, hackad lök
- 475g tärnade tomater med fruktsaft
- 0,5 tsk torkad oregano
- Salt och peppar

TILL BÉCHAMELSÅSEN:

- 2 msk smör
- 2 msk mjöl
- 235ml mjölk

TILL LASAGNEN:

- 60g ricottaost
- 60g riven parmesanost
- 60g riven Mozzarellaost
- Salt och peppar

INSTRUKTIONER:

FÖR ATT GÖRA DEGEN

1. Blanda ihop alla degingredienser i Kenwood-skålen med hjälp av K-vispen. Täck över degen och ställ den åt sidan i 20 minuter.
2. Pudra överdelen med lite mannagryn och rulla ut degen i en fyrkant.
3. Använd pastamaskinen, forma en degbit till en lång, platt skiva och mata den genom rullarna på läge 7. Strö mjöl över rullarna om det behövs.
4. Kör degen genom rullarna flera gånger och minska tjockleken med en eller två grader varje gång tills du får en deg som är en halv centimeter tjock (håll både degen och maskinen täckta med mjöl).
5. Skär den utrullade degen i lika stora, fyrkantiga plattor.
6. Koka pastaplattorna i saltat, kokande vatten i några minuter och låt dem torka på en ren kökshandduk.
7. Pensla olja över dem så att de inte fastnar i varandra.

FÖR ATT GÖRA BOLOGNESESÅSEN

1. Stek köttfärsen i en stekpanna på medelhög värme tills den har blivit brun och låt eventuellt överflödigt fett rinna av.
2. Tillsätt olja, lök, tomat, juice och den torkade oreganon. Krydda med salt och peppar.
3. Låt koka upp, sänk värmen och låt blandningen puttra i 10 minuter, tills den tjocknar.

FOR THE BÉCHAMEL SAUCE

1. Smält smör i en kastrull på medelhög värme och rör ner mjölet. Låt puttra i 3 minuter.
2. Tillsätt långsamt mjölk och vispa tills allt har blandats väl och tjocknat. Ta sedan av kastrullen från plattan.
3. Rör ner hälften av ricottaosten och lite parmesan.
4. Förvärm ugnen till 180 °C.
5. Häll lite av bolognesesåsen i en ugnform och täck med ett lager pastaplattor. Häll på ett lager béchamelsås.
6. Upprepa lagren – pasta, köttfärs, béchamelsås, ost – tills du har använt all köttfärs. Avsluta med ett sista lager pasta, resten av béchamelsåsen och toppa med ett lager Mozzarella och parmesan.
7. Tillaga i 45 minuter tills ytan är gyllene och bubblar.

KENWOOD