

Lasanja

Kjötsósa

900 g nautahakk
1 laukur, saxaður
2-3 gulrætur, skornar í sneiðar
4 hvítlauksrif, pressuð
2 dósir (400 g) saxaðir tómatar
500 g maukaðir tómatar (tómat passata)
340 g tómat paste
120 ml vatn
1 msk sykur
1 tsk fennel fræ
2 msk fersk basilíka, söxuð
2 msk ferskt steinselja, söxuð
1 tsk salt
1 tsk ítalskt krydd
1/2 tsk pipar



Mynd 1 Kjötið, grænmetið og kryddið komið á pönnuna.



Mynd 2 Hvíta sósan með kotasælu, múskati, eggi og steinselju

Kjötsósa

900 g nautahakk
1 laukur, saxaður
2-3 gulrætur, skornar í sneiðar
4 hvítlauksrif, pressuð
2 dósir (400 g) saxaðir tómatar
500 g maukaðir tómatar (tómat passata)
340 g tómat paste
120 ml vatn
1 msk sykur
1 tsk fennel fræ
2 msk fersk basilíka, söxuð
2 msk ferskt steinselja, söxuð
1 tsk salt
1 tsk ítalskt krydd
1/2 tsk pipar



Mynd 3 Hér er rétturinn á leiðinni í ofninn



Mynd 4 Rétturinn tilbúinn til neislu.

1. Byrjið á brúna kjötið ásamt lauk, hvítlauk og gulrótum í um 6-8 mínútur við láan hita.
2. Bætið tómötum, tomatmauki, tomat paste og vatni saman við og hrærið vel.
3. Bætið sykri, fennel, basilíku, steinselju, salti, ítölsku kryddi og pipar út í.
4. Látið lok yfir (eða álpappír) og leyfið að malla í eina og hálf klukkustund eða lengur. Ef þið hafið ekki svo langan tíma sleppur hinsvegar ein klukkustund.
5. Leggið pastaplötturnar í bleyti í heitu vatni í um 15 mínútur.
6. Gerið hvítu sósuna með því að blanda saman kotasælu, múskaði, eggjum og steinselju.
7. Takið nú ofnfast mót (ca.33x23cm) og látið 470 ml af kjötsósunni í botninn.
8. Takið pastaplötturnar út vatnsbaðinu og hristið vatnið af. Leggið lasagnaplötur yfir kjötsósuna.
9. Látið hvítu sósuna yfir pastaplötturnar og dreifið mozzarellaosti yfir hana og rífið parmesanost yfir allt.
10. Endurtakið allt aftur dreifið 480 ml af kjötsósunni yfir ostinn, látið pastaplötturnar yfir kjötsósuna, hvítu sósuna yfir þær og síðan mozzarella og parmesan.
11. Látið það sem er eftir af kjötsósunni og síðan ost yfir það.
12. Hyljið með álpappír og eldið við 180°C í 25 mínútur. Fjarlægjið þá álpappírinn og eldið í aðrar 25 mínútur.
13. Takið úr ofni og leyfið að standa í 15 mínútur áður en þið berið það fram með góðu salati og hvítlauksbrauði. nammi namm!

Að sjálfsgöðu má nota það grænmeti sem hver og einn óskar. Sumir vilja hafa sveppi og aðrir sellerírót í sitt lasagna. Sellerírót er ekki það sama og sellerí og er um það bil ljótasta grænmetið í búðunum en dæmið það ekki af útlitinu því það bragðast frábærlega í rétti eins og þennan sem og grænmetisrétti. Skerið það í litla teninga og steikið með kjötinu.

Texti á [Wikipediu](#)