



Lasagne - den klassiske

Opskrift på klassisk lasagne venligst udlånt af Mads Schytte (Tidl. Gastronom - nu [target="_blank" href="https://madogmonopolet.dk/">Mad & Monopolet](https://madogmonopolet.dk/)). Tilpas evt. selv kød og grøntsager efter individuelle behov.

Opskrift af: Mads Schytte (Mad & Monopolet)

Tilberedningstid: 30

Antal personer: 4

Ingredienser

Kødsauce

- 500 gram hakket oksekød
- 2 spsk. olivenolie
- 2 finthakkede løg
- 2 fed presset hvidløg
- 2 revne gulerødder
- 2 stængler hakket bladselleri
- 3 kviste frisk timian
- 1 kvist frisk rosmarin
- 70 gram tomatpuré (en lille dåse)
- 1 dåse hakket tomat af bedste kvalitet
- 2 håndfulde hakkede cherrytomater - ca. 250 gram
- Et lille glas rødvin eller hvidvin (hvis du alligevel står i hygger)
- Æblecidereddike
- Sukker
- Salt og friskkværnet peber

Mornaysauce

- 25 g smør
- 4 spsk. mel
- 5 dl mælk
- 1 håndfuld revet ost
- Salt og peber
- Revet muskatnød



Til denne ret anbefaler vi



**Barbera d'Alba Superiore,
Froi**

Massimo Rivetti
Piemonte, Italien

Varenr. 2371836



**Barbera d'Alba Superiore,
Serraboella**

Massimo Rivetti
Piemonte, Italien

Varenr. 2358636



Barbera d'Alba, Vigna Martina
Elio Grasso

Piemonte, Italien

Varenr. 2360836





Lasagne

- 1 pakke friske lasagneplader
- Frisk parmesan til toppen

Fremgangsmåde

Opskriften er venligst udlånt af Mad & Monopolet. Mad & Monopolet er stiftet af den tidligere "Gastromand" Mads Schytte.

[Se Mad & Monopolets detaljerede opskrift på lasagne her](#)

Kødsauce

1. Varm en gryde med høje kanter og tyk bund godt op med olien.
2. Svits løg, hvidløg et par minutter.
3. Tilsæt derefter kødet og lad det svitse yderligere nogle minutter - fortsat ved høj varme. Gør plads i bunden af gryden og tilsæt tomatpuré - det skal brændes godt af, så vi får sødmen frem.
4. Tilsæt herefter gulerødder, bladselleri og friske tomater og lad det hele svitse godt sammen i 5 minutter, indtil væden er fordampet.
5. Hvis du står og nyder et lille glas "ventevin" - så skænk et lille glas til gryden (det kan dog undlades).
6. Tilsæt tomat fra dåse og friske krydderurter. Dæmp nu temperaturen til middelsvag varme, læg låg på og lad det simre i 1½ times tid. Længere gør bestemt ikke noget.
7. Når det har simret, smager du til med æblecidereddike, sukker, salt og peber.

Mornaysauce

1. Find en kasserolle og smelt smørret. Tilsæt mel og rør det sammen.
2. Det skal ikke blive for mørkt, for det er en lys sovs, vi laver.
3. Tilsæt mælk lidt efter lidt og sørg for, at det koger igennem. Ellers kan det smage af mel.
4. Til sidst tilsætter du parmesan, og så smager du til med salt og peber og tilsætter rigeligt frisk muskatnød.
5. Husk på, at osten er salt, så du skal først smage til efterfølgende. Jo længere den står, jo tykkere bliver den, så du skal lave den lige inden brug.

Lasagne

1. Find et ildfast fad med høje kanter og give det en omgang olie.



2. Start med kødsauce, som du fordeler.
3. Tilsæt så et lag plader og riv lidt parmesan imellem.
4. Fortsæt, indtil du har bygget 3-4 lag.
5. Slut af med kødsauce og frisk parmesan på toppen.
6. Bag det i ovn på 175 grader i 25 minutter. Det er muligt, du skal have staniol over, for at osten ikke brænder på.
7. Nu kommer det vigtige - lad lasagnen stå og trække i ca. 15-20 minutter, før du serverer den.