Åpen Lasagne bolognese



Ingredienser

♥ 8 - 12 lasagneplater (se tips)

Kjøttsaus:
♥ 1 løk
♥ 2 fedd hvitløk
♥ 1 gulrot
♥ 1 stangselleri
♥ 3 ss olivenolje
♥ 400 g kjøttdeig
♥ 2 ss tomatpuré
♥ 400 g hermetiske, hakkede tomater (1 boks)
♥ 1 ts tørket basilikum og/eller timian og oregano
♥ 1 ss rødvinseddik
♥ 1 ts sukker
♥ kvernet salt og pepper

Ostesaus:
♥ 3 ss smør
♥ 3 ss hvetemel
♥ 6 dl helmelk
♥ 3 dl revet ost (se tips)
♥ kvernet salt og (hvit) pepper

Topping:
♥ parmesan, revet
♥ frisk persille eller basilikum

Fremgangsmåte

Kjøttsaus:
Jeg starter vanligvis med å lage klar kjøttsausen.

Hakk løk, hvitløk, gulrot og stangselleri i små biter. Ha dette i en stekepanne sammen med olivenolje. Stek på middels varme i noen minutter til løken blir blank. Ha så i kjøttdeigen og stek videre til kjøttdeigen er gjennomstekt.

Tilsett tomatpuré og bland godt. Ha deretter i en boks hermetiske tomater. Gi kjøttsausen et nytt oppkok. Smak til kjøttsausen med tørkede, italienske krydderurter (tørket basilikum, timian og/eller oregano), litt rødvinseddik og sukker, kvernet salt og pepper.

Ostesaus:
Til den hvite sausen smeltes først smøret i en kjele. Tilsett melet og visp det inn i smøret så du får en glatt jevning. Spe med melken, litt om gangen, mens du visper, så du ikke får noen klumper i sausen.

Varm opp sausen på middels varme mens du visper i den hele tiden. Du vil etter hvert merke at den tykner i konsistensen. Tilsett revet ost. Rør osten inn i den varme sausen slik at osten smelter.

Smak til sausen med kvernet salt og pepper (bruk gjerne hvit pepper hvis du har).

Lasagneplater:
Rett før servering, koker du lasagneplatene. Legg dem i kokende, varmt vann som er godt saltet. Bruk enten en vid kjele eller en stekepanne med høye kanter. For å unngå at lasagneplatene kleber seg inntil hverandre, kan det være lurt å også ha en liten skje olivenolje i kokevannet.

Lasagneplatene er ferdige når de er al dente (myke, men med litt tyggemotstand). Antall minutter vil avhenge av type lasagneplater du har kjøpt, men 8 - 10 minutter er ofte tilstrekkelig.

Pass i mellomtiden på at du holder både kjøttsausen og ostesausen varm.

Servering:
Når lasagneplatene er ferdig kokt, heller du av kokevannet. Vend i litt olje slik at platene ikke kleber seg sammen.

Monter lasagneplatene direkte på tallerkenen. Jeg legger litt ostesaus i bunnen på tallerkenen og legger så en lasagneplate halvveis oppå, slik at den kan brettes. Legg på rikelig med ostesaus og kjøttsaus og brett lasagneplaten deretter over fyllet. Gjenta slik med å legge på fyll og brette over lasagneplatene. Du skal bruke 2 - 3 lasagneplater per porsjon, avhengig av hvor store lasagneplatene du bruker er (se tips).

Dryss revet parmesan og litt persille (eller finkuttet basilikum) over kunstverket! □□

Server straks, mens maten er varm.

Tips

♥ Jeg brukte her lasagneplater som var litt ekstra store, så jeg brukte da 2 stk per porsjon. Bruker du mindre lasagneplater (som er mest vanlig), passer det som regel med 3 lasagneplater per porsjon.

♥ Til ostesausen kan du gjerne bruke en ost med litt kraftig smak (for eksempel ekstra godt lagret Norvegia, Jarlsberg, Sveitserost eller Gruyère).

♥ Pass på å fordele fyllet på fire porsjoner, slik at du får passe mye av både kjøttsaus og ostesaus til hver porsjon. Dersom du skal servere til færre personer, ville jeg likevel lagd full porsjon av både kjøttsaus og ostesaus. Rester av disse kan du fint oppbevare i kjøleskapet til dagen etter.

♥ Se også **Spaghetti alla bolognese** og **Gnocchi bolognese**.

♥ Åpen lasagne kan lages med mange forskjellige typer fyll. Jeg skal vise deg flere varianter etter hvert. □□ Se for eksempel **Åpen Lasagne med parmesansaus og trøffel** .

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/apen-lasagne-bolognese