Lasagnette



Ingredienser

Kjøttsaus:
♥ 3 ss olivenolje
♥ 2 løk
♥ 5 fedd hvitløk
♥ 800 g kjøttdeig eller karbonadedeig
♥ 1 ss hvetemel
♥ 50 tomatpuré
♥ 1 kjøttfond (eller kjøttbuljong, se tips)
♥ 2 ts tørket basilikum
♥ 1 ts tørket oregano
♥ 1 ts løkpulver
♥ 1 squash
♥ 2 gulrøtter
♥ 1 stangselleri
♥ 800 g hermetiske, hakkede tomater (2 bokser, se tips)
♥ 2 dl vann
♥ 3 dl helmelk
♥ kvernet salt og pepper

Pasta og topping:
♥ 250 g korte pasta (straccetti eller annen type, se tips)
♥ 250 g revet mozzarella

Servering:
♥ frisk basilikum

♥ revet parmesan
♥ ciabatta og smør

Fremgangsmåte

Ha olivenolje i en stekepanne. Tilsett hakket løk og hvitløk. La dette steke på middels varme til løken er blank og gyllen. Tilsett kjøttdeigen og la den steke sammen med løken.

Når kjøttet er gjennomstekt, dryss over hvetemelet. Bland godt sammen. Tilsett tomatpuré, kjøttfond, tørkede urter og løkpulver. Bland også dette godt sammen. Tilsett så revet squash, gulrot og selleri. Vend godt om slik at de revne grønnsakene blander seg jevnt med kjøttet.

Ha så i hermetiske tomater. Tilsett også vann og melk. Rør om og gi det hele et oppkok. La kjøttsausen småkoke i ca. 5 minutter. Smak til med salt og pepper.

Finn frem en ildfast form. Legg kjøttsaus og pasta lagvis i formen (start og avslutt med kjøttsaus). Topp med revet ost. Stek Lasagnetten midt i ovnen ved 200°C i ca. 30 minutter.

Serveres varm og nylaget! Frisk basilikum og revet parmesan er deilig som tilbehør, og gjerne også godt brød og smør.

Tips

♥ Jeg har her brukt pastatypen som kalles *straccetti*, som er små, søte pastaplater. Disse har jeg kjøpt i Italia. Hvis du ikke får tak i slike pasta, går det like fint å bruke pastaskruer (*fusilli*), pastasløyfer (*farfalle*) eller lasagneplater som du brekker opp i mindre biter.

♥ Jeg brukte 1 kjøttfond (28 g chef du fond, kjøtt) til 2 dl vann. Du kan alterantivt bruke 1 terning kjøttbuljong eller 2 dl ferdigkjøpt kjøttkraft.

♥ Jeg har brukt en ildfast form som er ca. 35 x 25 cm med ca. 7 cm høye kanter. Formen du bruker trenger jo ikke å ha akkurat denne størrelsen, men oppskriften her er tilpasset denne størrelsen slik at det er sikkert at du får plass. Hvis du skulle ha en litt mindre form, kan du fordele det du får til overs av saus og pasta i en litt mindre ildfast form og steke ved siden av. Og skulle formen din være større enn den jeg har brukt, vil du bare få en litt lavere Lasagnette - som

selvfølgelig blir like god på smak.

♥ Se også **Broken Lasagne** der jeg bruker lasagneplater som brekkes i biter, og som er en annen lettvint variant av **Klassisk Lasagne**.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/lasagnette