Lasagnesuppe

Ingredienser

♥ 2 ss olivenolje
♥ 1 løk
♥ 2 fedd hvitløk
♥ 2 gulrøtter
♥ 1 stangselleri
♥ 1 ts tørket basilikum
♥ 1 ts tørket oregano
♥ 400 g kjøttdeig eller karbonadedeig
♥ 2 ss tomatpuré
♥ 2 bokser hermetiske cherrytomater (800 g)
♥ 1,5 liter kjøttkraft (se tips)
♥ 300 g pasta (mafalda corta, mafaldine eller lasagneplater brekket opp i biter)
♥ kvernet salt og pepper

Servering:
♥ 2 burrata (se tips)
♥ 150 g revet mozzarella (se tips)
♥ frisk basilikum

Fremgangsmåte

Ha olivenolje i en gryte. Kutt opp løk, hvitløk, gulrøtter og stangselleri i små biter. Ha dette i gryten. Stekes på middels varme til grønnsakene er blanke.

Bland inn tørket basilikum og oregano. Tilsett kjøttdeig eller karbonadedeig.

Stek kjøttdeigen. Tilsett tomatpuré.

Tilsett deretter hermetiske cherrytomater og deretter kjøttkraft.

La dette småkoke i ca. 5 minutter.

Tilsett pasta og la suppen småkoke videre til pastaen er ferdig kokt (*al dente*).

Smak til suppen med kvernet salt og pepper (og eventuelt litt mer tørket basilikum og oregano).

Fordel lasagnesuppen i suppeskåler. Topp hver skål med en stor bit burrata. Dryss over revet mozzarella og topp med litt frisk basilikum.

Tips

♥ Jeg har her som sagt brukt en pastatype som kalles *mafalda corta*. Dette er små pastaplater som er krøllete i kantene. Du kan alternativt bruke *mafaldine* (lange båndpasta med bølgete kanter, som blant annet kan bestilles **HER**) som du kan brekke opp i mindre biter. Dersom du ikke får tak i denne typen pasta, går det like fint å bruke vanlige lasagneplater som du brekker opp i mindre biter.

♥ I stedet for 2 bokser hermetiske cherrytomater kan du bruke 2 bokser hakkede, hermetiske tomater eller 800 g *passata* (glatt tomatmos).

♥ Som kjøttkraft kan du bruke 4 stk kjøttfond eller terninger kjøttbuljong utblandet i vann eller så kan du bruke ferdigkjøpt kjøttkraft.

♥ Som topping har jeg her brukt en stor bit *burrata* (som er fersk mozzarella fylt med bløt stracciatella). Du kan også bruke **hjemmelaget stracciatella**. Noen liker i stedet å bruke en god klatt ricotta, som eventuelt først kan blandes med revet ost.

♥ Jeg brukte også revet mozzarella som topping. Revet mozzarella passer bra fordi den smelter så lett, men annen type revet gulost går også helt fint å bruke.

♥ I tillegg til **Klassisk Lasagne**, se også oppskrift på **Broken Lasagne**, **Åpen Lasagne bolognese** og populær **Lasagnette**.

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

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