

Lasagne for voksne

Min klaverstemmer har sin egen historie, han fulgte med flyglet da jeg købte det, dvs. at der fulgte en stemning med fra brdr. Christensen i Rødovre Centret og han har nu stemt mine klaverer og flygel siden 1992. I begyndelsen fik jeg stemt hver år men nu får jeg kun stemt hvert andet. Hans som han hedder, har stemt i de store koncerthuse, er nu gedeavler i Nordjylland hvor han avler geder og laver gedeost, og så engang imellem tager han til de fine restauranter i København og sælger sine gedeoste han lægger så vejen forbi Hørup og så får jeg stemt mit flygel.

250 gr. Bacon skåret i små terninger ristes af i en gryde, hvorpå et stort løg ligeledes skåret i små stykker steges til det er klaret. Derefter brunes 1-2 gulerødder og 1-2 stilke selleri ligeledes skåret i små tern. Omring et ½ kg. okse- eller kalvefars brunes derpå i fedtstoffet (hvis der ikke er nok fedtstof tilsættes lidt smør) og der tilsættes 2 dåser tomater og en lille dåse tomatkoncentrat, 3 fed knust hvidløg og 4 laurbærblade, der fjernes fra ragu'en inden lasagnen laglægges. Det smages nu til med peber og salt samt oregano, der tilsættes en stort glas vin og ragu'en bobler i 3-4 timer!

Opbag en hvid mælkesovs af 100 gr smør og 100 gr. hvedemel tilsæt 1 ltr. mælk og lidt revet muskatnød samt 150 gr. mild ost husk flittig omrøring medens du laver saucen.

I et ovnfast fad konstruere du nu din lasagne, man kan med fordel bruge bagepapir i bunden af det ovnfaste fad.

Jarl & Jettes opskriftkort ©

**Du starter med lidt smør i bunden og derefter så friske lasagneplader hvorpå du fordeler bechamel, derefter ragu'en og lidt revet parmesan og lidt gorgonzola, så forfra med smør – plader – bechamel - ragu og ost. I alt 4 lag
Derpå i ovnen de første 10 min ved 250 gr. Når det hele bobler lystigt så skrues ovnen ned til 170 gr. og det steger færdigt i 25 min.**

bon appetit!