

Svampelasagne

Senest opdateret: 4. september 2024

Ingredienser:

30 g svampe tørrede
300 g portobello eller vilde svampe
4 dl vand
2 løg
olie
1 kg hakket oksekød
2 tsk estragon
1 citron
salt og peber
1 dl hvedemel
1 letmælk eller sødmælk
60 g smør
2 dl hvidvin
150 g parmesanost
16 lasagneplader
250 g revet mozzarella
salat

Tilberedning:

Kom de tørrede svampe (Karl Johan svampe er særligt gode. Andre svampe kan også bruges) i en skål og hæld vandet over. Lad stå og trække i 15 minutter.

Hak løgene og svits i olie på en stor pande. Kom lidt kød på ad gangen og svits indtil gennemstegt. Skær portobellosvampene i tern og svits med.

Hæld nu væsken fra de tørrede svampe gennem et kaffefilter og gem væsken. Skyl svampene og svits med kødet på panden. Hæld væsken fra svampene på panden og kog op. Krydr med estragon, revet citronskal, salt og peber.

Kom mel og 4 dl mælk i en kold gryde og pisk melet ud i mælken. Pisk resten af mælken i. Sæt på komfuret og kom smør og hvidvin heri. Rør rundt, indtil saucen begynder at boble let. Skru ned og lad saucen simre under omrøring i 5 minutter. Tag af varmen og riv parmesanosten i saucen. Smag til med salt og peber.

Fordel halvdelen af kødsaucen i bunden af en bradepande. Fordel en tredjedel af bechamelsaucen hen over. Læg 8 lasagneplader herpå. Kom nu

resten af saucen og en tredjedel bechamel på. Læg de sidste lasagneplader over og fordel bechamelsaucen hen over pladerne. Drys mozarellaosten over det hele. Lad nu lasagnen stå og samle sig 30 minutter, før den kommer i ovnen. Sæt ovnen på 200 grader.

Placer lasagnen midt i ovnen og bag den i ca. 30 minutter. Hvis osten bliver for mørk, læg et stykke bagepapir hen over. Tag ud og server med grøn salat.