


Pensionärsrabatter & seniorrabatter - Smart Senior > Mat- & dryckestips > Recept > Mustig lasagne med högrev och ostbechamel



Mustig lasagne med högrev och ostbechamel

 Spara i dina favoriter

[Ta del av erbjudandet](#)

Denna lasagne är fyllig, mustig och härlig. Vill du ha en extra fin smak köper du också en riktigt fin ost att ha i bechamellen. En favorit är Primadonna som har en lite smörig ton och blir perfekt i lasagne, men självklart blir det supergott med en lagrad prästost också.

Så här gör du:

1. Sätt ugnen på 200°.
2. Skär högrevet i små kuber, ca 1x1 cm. Stek i lite olja i omgångar så de blir rejält brynta och får fin yta. Tillsätt lök, vitlök, morot och tomatpuré och svetta några minuter. Tillsätt rött vin, krossade tomater, buljong och kryddor och låt koka minst 10 minuter.
3. Smält smör i en kastrull. Vispa i mjölet. Häll på lite mjölk och vispa till en jämn konsistens. Tillsätt resten av mjölken och salt. Vispa hela tiden och var försiktig med värmen. Sjud såsen tills den tjocknat till en bra konsistens. Tillsätt 1,5dl riven prästost och rör runt.
4. Varva köttfärsås med béchamelsås och lasagneplattor i en ugnsfast form. Toppa med riven ost. Gratiner i ugnen, cirka 25-35 minuter.

[Klicka här för att ladda ner receptet som pdf >>](#)

Ingredienser

Vintips till detta recept - Merlot Grande Réserve

Receptet är för fyra personer.

Köttsås:

- 1 hackad gul lök
- 1 grovriven morot
- 1 grovriven stjälselleri
- 2 hackade vitlöksklyftor
- 2 msk tomatpuré
- 600-800 gr högrev
- 400 g krossade tomater
- 2 dl rödvin
- 2 dl köttbuljong
- 1 tsk svartpeppar
- 1msk oregano

Béchamelsås:

- 20 g smör
- 2 msk vetemjöl
- 7 dl mjölk
- 1 tsk salt
- 1,5 dl riven lagrad smakrik ost

Bli medlem nu!