

[Pensionärsrabatter & seniorrabatter - Smart Senior](#) > [Mat- & dryckestips](#) > [Recept](#) > [Lasagne salsiccia](#)



Lasagne salsiccia



Gilla 0

[Dela](#)[Spara i dina favoriter](#)

Här är en supergod lasagne packad med smak. Genom att addera salsiccia får man en härlig och djup smak på lasagnen. Toppa sedan med mängder av peccorino eller parmesan. Till lasagnen servererar jag en sallad med ruccola, saltorkad tomat, flingsalt och svartpeppar.

Så här gör du:

1. Sätt ugnen på 200°.
2. Bryn nötfärs och salcicciefärs i lite olja tills genomstekt och gärna fått lite karamelliserad yta. Tillsätt lök, vitlök, morot och tomatpuré och svetta några minuter. Tillsätt 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 1,5 dl riven prästost och rör runt.
4. Varva köttfärssåsen med béchamelsås och lasagneplattor i en ugnsfast form. Toppa med riven ost. Gratinera i ugnen, cirka 25-35 minuter.

Servera med en god grönsallad.

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

Ingredienser

Vintips till detta recept - [Stranger Zins](#)

Receptet är för fyra personer.

- 1 hackad gul lök
- 1 grovriven morot
- 2 hackade vitlöksklyftor
- 2 msk tomatpuré
- 250 gr nötfärs
- 250 gr salcicciefärs
- 400 g krossade tomater
- 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 prästost



Bli medlem gratis!

[Nästa steg >>](#)