

Lasagne (10 personer)

Forberedelse

Tilberedning

Ta ut en pakke lasagneplater og la de tine ca 30-40 min. Da kan man begynne å skille ut så mange plater man trenger- om du kun skal lage en lasagne trenger du 5 plater og de andre kan du fryse igjen

Bechamel: Smelt smør i en kasserolle. Ha så i mel og visp dette inn i smøret. Ha i litt og litt melk, pisk hardt slik at sausen blir jevn og fin. La sausen koke på lav temperatur i 20 minutter og tilsett fløten, smak til med salt, pepper og TABASCO®

Bolognese: Om du vil ha en saus uten biter kan du blende tomatene til ønsket konsistens med en stavmikser. Brun kjøttdeigen i kjele eller i konveksjon om det er store mengder. Tilsett løk, la den bli myk, tilsett så resten av ingrediensene og la koke en time.

Lasagne: Legg en lasagneplate i bunn av en dyp 1/1 GN kontainer, bygg videre med bolognese eller grønnssaksfyll, bechamel, parmigiano reggionao og pesto (følg denne rekkefølgen), bygg 5 lag og avslutte med bolognese på toppen. Stek i ovn i 25 minutter på 175 °C - la lasagnen hvile i minst 30 minutter før servering.

Ved bestilling à la carte

Kutt en passende bit av den nedkjølte lasagnen, varm i ovn i 15 minutter. Topp med litt parmesan og pesto før servering.



Produkter

Lasagneplater Fersk *(Egg,Gluten,Hvete gluten)	1 kg
BOLOGNESE	
Paradiso Diced Tomat	400 g
Tomatpuré	200 g
TABASCO® Sauce	40 ml
Kyllingfond *(Selleri)	300 ml
Soyasaus Glutenfri 1l *(Soya)	50 ml
Maldon flaksalt bønne 1,4 kg	10 g
Sort Pepper Malt 100g *(kan inneholde spor av Selleri,Sennep)	15 g
Kjøttdeig	500 g
Løk finhakket	30 g
Hvitløk finhakket	30 g
Selleri finhakket	100 g



HAUGEN-GRUPPEN

Gulrot finhakket	100 g
Smør	30 g
Oregano	10 g
Parmagiano reggiano ost	150 g
BECHAMEL	
Maldon flaksalt bønne 570g	10 g
Smør	250 g
Melk	400 g
Fløte	100 g
ØVRIGE INGREDIENSER	
Pesto Genovese *(Melk,Nøtter,Kasjunøtter)	200 g
Finrevet parmagiano reggiano	100 g

**Allergener*