

# Lasagne



**Parmesan =  
Parmigiano Reggiano!**

**Fem lækre lasagner  
med hver deres charme  
– og gode til både  
hverdag og fest!**

## **Klassisk lasagne – 4-6 personer**

3-4 gulerødder skrælles og rives,  
4-5 fed hvidløg knuses, og  
5-6 løg pilles og hakkes eller skæres i tynde skiver.

De 2 løg kommes i en kasserolle sammen med  
½ liter mælk - kasserollen sættes på lav varme (fx 2 af 6), og der røres jævnlgt.

De 3-4 løg kommes i en stor gryde, som sættes på middel varme.  
2 spsk olivenolie tilsættes straks, låget sættes på gryden, og der røres jævnlgt.

Når løgene er blevet "klare", altså "glasagtige", hældes de i en lille  
500 g hakket kalv brunes hurtigt i gryden sammen med hvidløg.  
De revne gulerødder samt

700-800 g hakkede,  
flåede tomater  
4 dl rødvin  
4-5 tsk frisk oregano  
4-5 tsk frisk basilikum  
2-3 tsk frisk timian  
¼ tsk peber og  
2½ tsk salt tilsættes og røres godt sammen under opkog. Der skrues ned til  
middel varme, og kødsaucen koges 15 minutter under låg, indtil det  
meste af væsken er kogt ind.

Imens skrues op til middel varme under kasserollen med mælk og løg.  
1½ tsk salt og  
¼ tsk muskatnød røres i.  
4 spsk mel og  
1¼ dl vand rystes sammen, og bechamelsaucen jævnes under omrøring.

I en bradepande lægges nu skiftevis i flere lag, kødsaucen  
200-250 g og bechamelsaucen. Til slut drysses  
grovpastaplader over – samt  
200-300 g revet ost efter behag. Lasagnen  
evt. parmesan bages nederst i ovnen ved 200° C i 35-45 minutter, og serveres med  
fx en grøn salat med  
fx hvidløgsdressing og  
fx flüte som tilbehør.

Variation: Tilsæt flere grøntsager, fx champignons, squash, auberginer, etc.

## Linselasagne – 2-4 personer

2½ dl grønne linser vand	skylles og koges ved middel varme i 20 minutter i rigeligt - hvorefter vandet hældes fra.
1 løg 2 fed hvidløg ½ rød peberfrugt 2 spsk olivenolie	pilles og hakkes fint. pilles og knuses. snittes i tern. hældes i en gryde, og løg, hvidløg og peberfrugt svitses 3 minutter deri ved middel varme.
400 g hakkede, flåede tomater 400 g hakkede, flåede tomater med chili 2½ tsk oregano 2½ tsk basilikum 1½ tsk salt	samt linserne kommes i. Det hele bringes i kog under omrøring og koges 10 minutter under låg ved lav til middel varme og smages til.
2½ dl mælk 2 spsk hvedemel ⅛ tsk muskat ½ tsk salt 3-4 spsk parmesan	og kommes i en kasserolle og piskes sammen.  og efter behag tilsættes, og bechamelsaucen varmes op ved middel varme under jævnlig omrøring, til den tykner – og smages til.
100 g grovpastaplader evt. 1 spsk parmesan evt. flere krydderurter	I en bradepande lægges nu skiftevis i flere lag, linsesaucen samt - og til slut bechamelsaucen, drysset med samt efter behag. Linselasagnen bages nederst i ovnen ved 200° C i 30 minutter og serveres enten rygende varm eller helt kold.



## Mexikansk lasagne – 4-6 personer

250 g champignons	rensnes og skæres i skiver,
2-3 gulerødder	skrælles og rives groft,
1 rød peberfrugt	skæres i tern,
4 fed hvidløg	knuses, og
5 løg	pilles og hakkes eller skæres i tynde skiver.
1 spsk rapsolie	kommnes i en stor gryde, og champignonskiverne ristes på
	højeste varmeniveau under omrøring, indtil de holder op med
	at "kvidre". De hældes derefter over i en stor skål, og
2 spsk rapsolie	kommnes i gryden, som skrues ned til middel varme.
½-1 tsk. ekstra chili	efter behag røres i olien og bruser op.
	Hvidløg, løg og peberfrugt kommnes i, og der røres jævnlgt.
	Når løgene er blevet "klare", altså "glasagtige", hældes det hele
	over i skålen. Der skrues igen op for varmen, og
500 g hakket kalv	brunes hurtigt i gryden, hvorefter skålens indhold hældes
	tilbage i gryden sammen med de revne gulerødder.
700-800 g hakkede, flåede tomater med chili	
200 g majs	
1½ spsk Oscars kalvebouillon	
2 dl vand	
1 tsk spidskommen	
½ tsk kanel	
½ tsk peber	og
2 tsk salt	tilsættes og røres godt sammen under opkog. Der skrues ned til
	middel varme, og kødsaucen koges 10-12 minutter under låg.
	Kødsaucen smages til efter behag.
	I en bradepande eller lignende lægges nu skiftevis i flere lag,
200-250 g tortillas	kødsaucen og
200-250 g revet cheddar	- til slut drysses
evt. parmesan	over – samt
	efter behag. Lasagnen
	bages nederst i ovnen ved 210° C i 30 minutter,
evt. jalapeños	pyntes med
fx en grøn salat	og serveres med
eller tomatsalat	som tilbehør.

Variation: friske champignons kan erstattes med tørrede, som udblødes før de ristes i cirka 3 minutter.



## Studenter-lasagne – 6 personer

1 pose grovpastaskruer	koges efter anvisningen på pakken.
2 gulerødder	skrælles og rives,
1 squash	skrælles og rives,
2	fed hvidløg knuses, og
2 løg	pilles og hakkes eller skæres i tynde skiver og kommes i en stor gryde, som sættes på middel varme.
1 spsk olivenolie	tilsættes straks, låget sættes på gryden, og der røres jævnlige. Når løgene er blevet "klare", altså "glasagtige", hældes de i en lille skål. Der skrues op for varmen, og
500 g hakket kalv	brunes hurtigt i gryden sammen med hvidløg. De revne gulerødder samt
400 g hakkede, flåede tomater	
4 dl bouillon	
3 tsk tørret oregano	
2 tsk tørret basilikum	
¼ tsk peber	og
2 tsk salt	tilsættes og røres godt sammen under opkog. Der skrues ned til middel varme, og kødsaucen koges 15 minutter under låg, indtil det meste af væsken er kogt ind.
½ liter mælk	varmes i en kasserolle ved middel varme - der røres jævnlige.
1½ tsk salt	
¼ tsk nellike	og
¼ tsk muskatnød	røres i.
4 spsk mel	og
1¼ dl vand	rystes sammen, og bechamelsaucen jævnes under omrøring.
200 revet ost	I en bradepande lægges nu skiftevis i flere lag, kødsaucen, pasta og bechamelsaucen. Til slut drysses med - og Studenter-lasagnen bages nederst i ovnen ved 200° C i 20 minutter, og serveres med
fx hvidløgssflüte eller andet brød	som tilbehør.



## **Vegetabilsk lasagne – 2 personer**

1 løg	pilles og hakkes fint.
2 forårsløg	skæres i tynde skiver.
2 fed hvidløg	pilles og knuses.
½ rød peberfrugt	snittes i tern.
2 spsk olivenolie	hældes i en gryde, og de klargjorte grøntsager svitses deri i 3 minutter ved middel varme.
400 g hakkede, flåede tomater	
sødemiddel [15 g]	
1 tsk oregano	
1 tsk basilikum	
⅛ tsk muskat	
⅛ tsk peber	og
1½ tsk salt	kommes i gryden, det hele bringes i kog under omrøring og koges 10 minutter under låg ved middel varme. Tomatsaucen smages til, og gryden tages af varmen.
100 g broccoli	deles i små buketter.
250 g champignons	skylles, skæres i skiver og svitses på en tør stegepande ved høj varme, indtil de "kvidrer".
2 spsk frisk basilikum	samt broccolien tilsættes og svitses med i 1 minut, hvorefter stegepanden tages af varmen.
100 g grovpastaplader	I en bradepande lægges nu skiftevis i flere lag, (5 plader) tomatsaucen, champignonblandingen samt
200 g mozarella	- og der drysses med
evt. 25 g revet parmesan	efter behag.
	Lasagnen dækkes med stanniol og bages midt i ovnen ved 200° C i 35 minutter – derefter tages stanniolen af, og retten bages yderligere 10 minutter før servering.

**Se også om fiskelasagne på siden *Fisk og skaldyr!***

**Et koldt stykke lasagne er lækkert i madpakken!**

**Hav altid et stykke parmesan liggende i fryseren – så er det nemt og hurtigt at rive til fx lasagne!**