

**Hjemkundskab**  
**Klasse: Valgfag**  
**Dato: Uge 9**  
**Emne: Pasta - Lasagne**  
**Jan Wolfram Thiemann**



|   |  |
|---|--|
| <p><b>Friske pastaplader</b><br/> 325 gr god Durummel<br/> 3 æg<br/> 2 spsk. Olie<br/> lidt salt og peber</p>   | <p>Jeg bruger ikke den med bjerget af mel på bordet, for en alm. skål kan sagtens bruges.<br/> Læg melet i en top i bunden af skålen. Lav en fordybning til æg og olie. Drys med krydderier og ælt med fingrene. Det hele æltes godt og dejen skal så trække tildækket (film eller plastpose) i ca. ½ time.<br/> Brug derefter en kagerulle eller en pastamaskine. Ved pastamaskinen, rulles dejen igennem 3-4 gange på 7mm og derefter rulles den i den ønskede tykkelse, som hos os er 3 mm. Lad derefter pladerne tørre i 15 minutter hvorefter de skæres ud til pastaplader.</p>   |
| <p>Lasagneplader, friske</p> <p style="padding-left: 40px;">Kødsauce:</p> <p>½ dl Olivenolie<br/> 300 gram Løg, pillet vægt<br/> 500 gram Oksekød, hakket ca. 16% fedt<br/> 1 tsk. Salt<br/> Peber<br/> 1 ss Basilikum, tørret *<br/> 2 fed Hvidløg<br/> 2 Stilke Bladselleri fint skåret<br/> 1 ss Oregano, tørret *<br/> 140 gram Tomatpure. koncentreret<br/> 1 dl. Vand + ½ terning</p> <p style="padding-left: 40px;">Bechamelsauce:</p> <p>30 gram Smør<br/> 3.5 spsk. Hvedemel<br/> 5 dl. Sødmælk<br/> Salt<br/> Peber<br/> 0.5 tsk. Muskat *<br/> 200 gram Revet ost, mozzarella 45+</p> <p style="padding-left: 40px;">Gratinerings:<br/> Rasp + parmesanost</p> <p>50 gram Smør</p> | <p><b>Kødsauce:</b><br/> Svits det hakkede løg gyldent i olie, til sæt det hakkede kød og selleri og svits det med tilsæt derefter krydderier, bouillon og tomatpuré og lad det småsnurre i ca. 10 min.</p> <p><b>Bechamelsauce:</b><br/> Smelt smør/ i en gryde rør melet i og tilsæt derefter mælk lidt efter lidt. Rør hele tiden med et piskeris..!<br/> Kom krydderier og revet ost i smag til med salt og peber og lad det koge godt igennem.</p> <p>Smør et ovnfast fad med smør/. Læg pastaplader kødsovs og bechamelsauce lagvis i fadet det øverste lag skal være bechamelsauce. Drys med rasp og ost og fordel smørklatter hist og pist.</p> <p><b>Bagetid:</b><br/> Ca. 35 til 40 min. ved 200 grader på risten midt i ovnen til den er gylden og varm.</p> <p><u>Tips:</u><br/> Tørret lasagne plader kan anvendes. Følg anvisningen på pakken.</p> |