

Hjemkundskab
Klasse:7 ac
Dato: Uge 50 2007
Emne: Pasta og opbagt sauce
Jan & Tenna



<p><u>Kødsauce:</u> 500 g <i>hakket oksekød</i> ½ spk <i>olie</i> 3 <i>hakkede løg</i> 3-5 <i>revne gulerødder</i> 1 <i>laurbærblad</i> 2 ds <i>flåede tomater</i> 1 <i>bouillonterning</i> <i>salt</i> <i>peber</i></p> <p><u>Bechamelsauce</u> 30 g. <i>smør</i> 3 spsk <i>Hvedemel</i> 5 dl. <i>Mælk</i> <i>salt</i> <i>evt. Muskatnød</i> <i>lasagneplader</i> <i>revet ost</i></p>	<p>Løg brunes i olie, kød kommes i og brunes, derefter krydderier, tomater og de revne gulerødder. Evt. lidt ekstra vand. Simre i ca. 15 minutter.</p> <p>I mens laves Bechamelsaucen: Smelt smør, kom melet i og spæd mælken i lidt af gangen. Så det bliver en hvid sauce</p> <p>I et ildfast fad som er smurt med smør, lægges lagvis hvid sauce, kødsauce, og lasagneplader. Osv. osv. Slut af med hvid sauce.</p> <p>Drys med revet ost.</p> <p>Bages i ovnen ved 200 grader C i 30 minutter.</p>
<p><u>Brød</u> Ingredienser: 500 g hvedemel 1 tsk. salt 1 tsk. sukker 3 dl. Håndvarmt vand 25 g. gær</p>	<p>Melet blandes med salt og sukker. Vandet tappes fra den varme hane – skal være varmt uden at brænde fingrene -, gæren udrøres i lidt af denne. Alt sammenæltes til en let sammenhængende dej, der henstilles til hævnings. Tildækket med et låg og placeret lunt</p> <p>Tænd ovnen på 225⁰ Når dejen er hævet til det dobbelte, formes den til et brød, der stilles på en bageplade med bagepapir, eller lægges i en smurt form, hvorefter dejens overflade gives nogle snit med en skarp kniv. Efterhæves i 10-15 minutter.</p> <p>Pensles og bages lysebrunt ved 225⁰.</p> <p>Spises med smør.</p> <p>Mens der ventes skal der ryddes op og gøres rent..!!</p>