



Rinkeby lammlasagne med rosmarin

4-5 portioner

Lammfärssås

400 g Rinkeby lammfärs
1 gul lök
2 klyftor vitlök
3-4 stjälkar rosmarin
2 msk olivolja
1 dl rödvin
1 burk krossade tomater
1 tsk salt
svartpeppar

Béchamelsås

5 dl mjölk
1 msk smör
2 msk vetemjöl
1 tsk salt
Svartpeppar

Montering

150g färska lasagneplattor
1 ½ dl riven ost

Lamfärssås

Skala och hacka lök och vitlök. Grovhacka rosmarin. Värm oljan i en rymlig stekpanna. Svetta lök och vitlök mjuka. Tillsätt lammfärsen och bryn den. Tillsätt sedan rosmarin och rödvin och låt rödvinet koka in i köttet. Tillsätt krossade tomater, salt och svartpeppar och låt såsen puttra på svag värme under lock i ca 30 minuter.

Béchamelsås

Smält smöret i en kastrull. Vispa i mjölet lite i taget. Tillsätt ½ dl mjölk i taget, vispa ordentligt och låt såsen tjockna innan mer mjölk tillsätts. Salta och peppra och låt såsen sjuda under omrörning i ca 5 minuter. Ta såsen från plattan och låt den stå och svälla under tiden som köttfärssåsen blir färdig

Montering

Sätt ugnen på 225° C. Börja med ett lager béchamelsås i botten av en ugnsfast form. Fyll på med ett lager Lamfärssås och toppa med lasagneplattor. Varva sedan lamfärssås, béchamel och lasagneplattor och avsluta med ett lager béchamelsås. Toppa med den rivna osten och gratinera lasagnen i mitten av ugnen i ca 20-30 minuter tills den är gyllene.



www.rinkebystrutskalkon.se
info@rinkebystrutskalkon.se
Tel: 0155-210800
Mobil: 070-5210800