

Lækker Lasagne & Chokoladecake med topping

Lasagne med hakket oksekød og hvidkål (5 portioner)

200 g lasagneplader, grove – gerne friske, men tørrede kan også bruges

Fyld:

- 500 g hakket oksekød
- 500 g hakket hvidkål fra frost (sønderjydsk kål)
- 2 dåser flåede tomater på dåse eller tilsvarende friske
- 1 dåse (140 g) tomatkoncentrat
- 2 løg hakkede
- 2 fed hvidløg, presset
- 1 spsk olie-margarine
- 1 spsk tørret Merian
- 2 spsk tørret oregano
- 2 spsk paprika
- 2 tsk groft salt
- 1 tsk peber

Bechamelsovs

- 300 g creme fraiche – 5-10% procent fedt
- 3 æg
- 2 dl mælk
- 1 tsk muskatnød
- ½ tsk peber
- tsk salt
- 3 spsk maizena
- pakke revet ost

Gratinerings: ½ pakket revet ost

1. Varm olien i en stor gryde og svits løg og hvidløg
2. tilsæt hakkede tomater og tomatkoncentrat
3. Kog over middelstærk varme til fyldet jævner sig, ca. 10-15 minutter.
4. Tilsæt hvidkål
5. Smag til med krydderier
6. Pisk ingredienserne i Bechamelsovsen godt sammen
7. Smør et ovnfast fad med oliemargarine og læg lasagneplader og fyld lagvis.
Start med plader og slut med fyld.
Del pladerne i 3 bunker, så der er til 3 lag og fordel fyldet ligeligt mellem lagene



1

½

8. Lad lasagnen trække mindst ½ time.
9. Sæt ovnen på 175 grader.
10. Drys osten over lasagnen og bag den ca. 45 minutter på midterste rille. Benyttes varmluftsovn skal lasagnen bage i lidt kortere tid.



Chokoladekage ca. 16 muffins

1 dl oliemargarine
300 g sukker
2 æg
50 g kakao
2 dl kærnemælk
300 g hvedemel
1 tsk natron
1 tsk bagepulver
1 tsk vaniljesukker

1. Oliemargarine, æg og sukker piskes godt med en elpisker
2. Rør kærnemælk i dejen
3. Bland i en ny skål: hvedemel, natron, bagepulver, vaniljesukker og kakao – og bland alle de tørre ting godt
4. Rør de tørre ting i æggemassen og pisk kort tid – kun til det hele er blandet.
5. Hæld dejen op i muffins forme
6. Bag kagerne ved 200 grader i 15 minutter

Topping (kan undlades)

2 tsk lime eller citronsaft
200 g flødeost naturel, kvark eller skyr naturel
3 spsk flormelis

Evt. Bær til pynt

