



CHEF MAGNUS NÆSS'

LASAGNE AL PURPLY

MED PURPLY FORMBAR FÄRS

LASAGNE AL PURPLY

100 pers

Du behöver:

4 kg Purply formbar färs
10 kg Färska lasagneplattor tex Rana
4 kg Mozzarella, riven
800 g Parmesan, finriven

Tomatsås:

3 dl Olivolja
7 kg tomatkross
300 g tomatpuré
200 g rödlök, hackad
50 g vitlök, pressad
250 g färsk/ fryst hackad basilika
25 g Oregano, torkad
15 g Timjan, torkad
2 dl Kalv, ox eller lökfond
Salt & peppar efter smak
½ dl ättika 12% (alt. citron, pressad)

Bechamelsås:

8 l mjölk 3%
1 kg smör
500 g vetemjöl
Salt & peppar efter smak

OBS! Lasagnen bör monteras med varma ingredienser!

**Köp
purply**

purply.se

LASAGNE AL PURPLY

Gör så här:

Tomatsås:

1. Stek Purply formbar färs i botten på en kastrull med olivoljan. När den är rejält brynt så addera lök, tomatpuré, vitlök och kryddor. Stek runt någon minut, sedan addera tomatkross och fond. Låt puttra på mellanvärme i 10 min. Smaka av med ättika (citron), salt och peppar. Låt stå.

Béchamelsås:

2. Smält smöret i en kastrull. Addera mjölet och stek/vispa runt med ballongvisp tills det ser ut som en smet utan klumpar.

3. Addera efter hand mjölken samtidigt som du vispar. Färdig när den är samma konsistens som gräddfil (för lös - addera mjöl, för tjock - addera mjölk). Smaka av med salt & peppar. Låt stå.

Montering:

4. Montera plattorna med valfri sås först, sedan plattor-sås osv. i 4-5 lager. Se dock till att bechamel blir det sista lagret. På mitterste lagret med béchamel adderar du en handfull ost.

5. Bränn av i ugnen på 175 grader i 30 min. Inspektera halvvägs om det ser bränt ut på toppen. Sätt då på lock eller folie som skydd.

6. Servera dressat med riven parmesan.

Köp
purply

purply.se