

# Opskriftsamling

Bjørn Nørgaard

January 12, 2021

## Indledning

En samling af opskrifter, hvordan jeg laver dem og hvad jeg propper i. Good luck.

## Indholdsfortegnelse

<b>1</b>	<b>Lasagne</b>	<b>3</b>
1.1	Ingredienser . . . . .	3
1.2	Sovs . . . . .	3

# 1 Lasagne

En lækker lasagne baseret på en kombination af alle de opskrifter jeg kunne finde.

## 1.1 Ingredienser

Jeg smider alt dette i min udgave, men drop endelig hvad du ikke kan lide. Vi gider ikke lave monay eller plader fra bunden. Så dem køber vi for at vinde tid.

- Løg x 2
- Hvidløg x 4
- Olivenolie x 2 spsk
- Oregano x 2 tsk
- Gulerod x 4
- Bladselleri x 5 stænger
- Squash (revet)
- Tomatpuré x 1 dl
- Hakkede tomater x 2 dåser
- Rødvin x 1 dl
- Hakket oksekød x 500g
- Timian x 1 tsk
- Basilikum x 1tsk
- Oksebouillon x 1½ dl
- Ost x 2 poser revet
- Rasp x 1 pose
- Lasagne plader
- Monaysause
- Peber & Salt

## 1.2 Sovs

Det er lagsagne... Smid det hele i en gryd i to timer - hvis det er for svært, så læs videre. Let den vigtigste del. Følg nu med.

**1. Løgløg, hvide løg og olie oliven** Start med at pille og hakke løg og hvidløg fint og steg det i lidt olivenolie let på en pande uden at det tager farve.

**2. Kød og vin** Tilsæt kødet og lad det stege med, til alt kødet har taget farve Hæld rødvin ved og lad det boble med et par minutter.

**3. Tomat, fond og urter** Tilsæt hakket tomat og oksefond og rør det hele sammen Bind dine krydderurter sammen (du har nu lavet en bouquet garni) og læg ned i gryden.

**4. Simre, slumre, simmer** Lad det hele simre til det det ikke er for flydende, og egner sig til lasagne (45-50 minutter).

**5. Beper og zalt** Smag til med salt og peber (og evt. lidt chili hvis du vil give det et pift).

**Bonus** Evt. tilføj mørk balsamico eller en anden god eddike, hvis du synes saucen mangler syre.