

Opskriftsamling

Bjørn Nørgaard

January 12, 2021

Indledning

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

Indholdsfortegnelse

1	Lasagne	3
1.1	Ingredienser	3
1.2	Sovs	3
2	Tomatsalat	5
2.1	Ingredienser	5
2.2	Fremgangsmåde	5

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.

2 Tomatsalat

En farverig skål med tomat, mozzarella og alt hvad jeg ellers kunne finde på.

2.1 Ingredienser

Opskriften er opstået som en uhellig kombination af adskillige andre som jeg fandt på nettet.

- Cherrytomater \times 600g
- Mozzarella \times 300g
- Rødlæg \times 1
- Fetaost \times 200g
- Frisk basilikum
- Olivenolie
- Balsamico eddike
- Citronsaft
- Peber & Salt

Det kan være meget fristende at smide mere end ét rødløg i, men for første gang i historien skal man lige tæmme følelserne og forholde sig i ro. I denne opskrift smager det skidt virkelig igennem, så **slap af** med løgene.

2.2 Fremgangsmåde

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. Hak og bland Brug en salatslynge eller

Bonus Oliven gør sig godt ved siden.