

## VILTFÄRSLASAGNETTE MED LINGON

### Ursprung:

<b>Visa för</b>	100 portioner	<b>Råvikt/port</b>	344.2 g
<b>Portionstyp</b>	Normal	<b>Total råvikt</b>	34.42 kg
<b>Serv. port.</b>	300,00 g	<b>Total mängd</b>	30 kg
<b>Klimatpåverkan</b>	0,86 kg CO <sub>2</sub> e/portion		

Ingredienser	Mängd	kg CO <sub>2</sub> e
Lasagnette eko	8 kg	
Renfärs (595546)	2.5 kg	35,00
Älgfärs	2.5 kg	12,00
Lök tärnad KRAV	2 kg	0,40
Rotselleri färsk	2 kg	0,36
Skogschampinjoner	2 kg	4,40
Grädde LF	5 l	21,00
Mellanmjölk KRAV 20 L NM	5 l	4,50
Västerbottenost riven	1.5 kg	7,95
Viltfond	75 g	
Svampfond	75 g	
Salt m jod 1 kg	0 g	0,01>
Timjan, eko torkad 150g	0 g	
Svartpeppar, grovmalen	0 g	
Majsstärkelse 2,5 kg	0 g	0,01>
Kranvatten	1 l	0,01>
Rapsolja 2 L Vit D berikad	270 g	0,38
Lingon eko 2,5 kg	0.5 kg	0,18
Palsternacka rå eko	2 kg	0,26

**Beskrivning**

- Grovriv rotfrukter & hacka/mixa svampen
- Fräs lök, rotselleri, champinjoner och timjan i olja
- Tillsätt färsen och fräs en stund till
- Slå på grädde, mjölk och fond
- Låt koka ihop och red av med maizena vid behov
- Smaka av med salt och peppar
- Blanda lasagnette med såsen i bleck och strö över frysta lingon och sedan riven ost
- Gratinerar i ugn ca 175 grader i ca 20-25 minuter

Servera med exempelvis

- vitkålssallad med lingon.
- Rostade rotsaker
- Brysselkål eller annan kål
- Rårörda lingon (egengjorda)

**Märkning**

Innehåller gluten



Vilt



Allergener	Innehåller	Kan innehålla
<i>Spannmål som innehåller gluten</i>		
Gluten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<i>Mjök och laktos</i>		
Mjök	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<i>Senap</i>		
Senap	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<i>Sojabönor</i>		
Sojabönor	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>