



Krokoms
kommun
KROKOMEN TJÆLTE

Lasagne

Grupp: Färsrätter

Ursprung: Skola

Antal portioner: 250



Ingredienser

16,48 kg Lasagneplattor gula
5,49 kg Nötfärs 10%
5,49 kg Vegofärs
1,37 dl rapsolja
137,36 g Vitlök färsk
8,24 kg Lök fryst skivad
1,37 kg Linser röda
0,55 kg Tomatpuré
5,49 l Kranvatten
13,74 kg Tomater, krossade
27,47 l Mellanmjölk EKO fett 1,5%
4,12 kg Gratängost
27,47 g Timjan, torkad
27,47 g Oregano
0 Salt & peppar
0 Majsstärkelse

Beskrivning

1. Bryn lök och vitlök i oljan. Tillsätt färsen, tomatpurén, linserna, vatten och de krossade tomaterna.
2. Smaksätt med timjan, oregano och salt. Låt såsen koka minst 30 min och avsmaka (de röda linserna bör vara helt sönderkokta). Verkar såsen torr kan den spädas med mer tomatkross.
3. Koka upp mjölken. Red av med majsstärkelse. Tillsätt den rivna osten och smaka av med salt och peppar.
4. Varva köttssås, lasagneplattor och ostsås i stekbleck. Översta lagret skall vara ostsås. Grädda i konvektionsugn 180°C, 40-60 minuter eller tills lasagnen är mjuk rakt igenom.

Allergener	Innehåller	Kan innehålla
Mjolk och laktos		
Mjolk	☒	☐
Sojaböner		
Sojaböner	☒	☐