

Vin till mumsig lasagne med extra allt

Elke Jung

Mustig, smak- och energirik mat passar utmärkt under kalla vintermånaden februari. En mumsig lasagne efter skidturen är helt perfekt och för dem som vill, ett vintipset på ett friskt rött vin.

Vin till maten

Tommasi Villa Fontana Bardolino 2017 (71501), 95 kr

Druvor: 60% corvina veronese, 30% rondinella, 10% molinara

Alkoholhalt: 12%

Ljusare rött vin som ursprunget lovar med en frisk, fruktig körsbärdoft. Smaken är medelfyllig, dito fruktig av körsbär och röda vinbär, örtig tvist och smak av viol. Frisk längd!

Ett friskare rött vin gör sig perfekt till den smakrika, krämiga lasagnen. Givetvis kan man välja alternativ bland liknande lätta, friska röda viner.

Tillagningstips för vegetarianer

Vi har även lagat del av receptet som vego. Köttfärsåsens köttbuljong byttes mot grönsaksbuljong. Vi delade totala mängden 750 g salsiccia och nötfärs med två och lagade den vegetariska delen av såsen för sig. Sedan delade vi på två.

I stället för salsiccia och nötfärs finhackades motsvarande del blandade rotsaker.

Blanda hälfterna separat. Fördela i halva formen med kött, andra hälften vego. Att vegetarianen godkände 50/50 upplägget förenklade tillagningen.

RECEPT | Lasagne med extra allt, som ricotta och salsiccia,



6 portioner

KÖTTFÄRSSÅS

1 gul lök
2 vitlöksklyftor
250 g färsk salsiccia
2 msk olivolja
500 g nötfärs
2 förpackningar krossade tomater a 500 g
2 dl köttbuljong
2 msk tomatpuré
2 tsk strösocker
2 tsk torkad oregano
1 lagerblad
2 msk hackad färsk basilika
salt och svartpeppar

RICOTTARÖRA

65 g färsk spenat
500 g mozzarella
75 g riven pecorino eller parmesanost
750 g ricotta
3 msk hackad basilika
1 ägg
salt och peppar

Gör så här

Skala och finhacka lök och vitlök

Snitta salsiccian på längden, ta ut köttet och hacka i mindre bitar.

Fräs lök och vitlök i olivolja i några minuter. Tillsätt salsiciaköttet och stek i ytterligare ett par minuter till dess köttet får lite färg.

Blanda ner nötfärsen och låt den bli genomstekt.

Häll i krossade tomater, buljong, tomatpuré, socker och oregano samt lägg i lagerbladet. Koka upp och åt sjuda i cirka 20 minuter.

Ta upp lagerbladet, blanda i basilika. Smak av med salt och peppar.

Värm ugnen till 200 grader.

Under tiden som såsen kokar kan du hacka spenat och riva mozzarella i mindre bitar.

Rör sedan ihop med pecorino, spenat, ricotta, basilika, ägg och mozzarella. Spara lite av mozzarellan för att toppa lasagnen med. Smaka av med salt och peppar.

Smörj en ugnform, cirka 3 liter. Lägg ett lager köttfärs, sedan lasagneplattor, igen köttfärs. Lägg på ricottaröran. Upprepa med lasagneplattor, köttfärsås och ricottaröran.

Avsluta med ricottaröra på det sista lagret lasagneplattor och toppa med resterande mozzarella. Den som vill, garnera med körsbärstomater på kvist. Vi gör det bara med eko-tomater och egentligen hellre med enbart tomater (utan kvist).

Grädda mitt i ugnen i cirka 35-40 minuter. Täck formen med folie om osten börjar få mycket färg. Låt lasagnen vila i cirka 10 minuter före servering.

Recept och bild

Vinbankens favoritkokbok, Till bords med systrarna Eisenman, förlag Bonnier Fakta. Härliga bilder är av: Ulrika Ekblom.

För fler vin- och matförslag, välkomna till Vinbanken, <http://vinbanken.se>