

Glutenfri Lasagne med Färsk Pastadeg

Portioner: 4

Tillagningstid: 45 + 45 minuter

Lasagnes pastaplattdor görs av samma deg som tagliatelle, ravioli och andra pastatyper.

Ingredienser – Pastadeg (8 plattor)

2 dl Viljatuotes Glutenfri Pizza & Street Food Mix

2 ägg

Ingredienser – Tomatsås

400 g blandfärs (fläsk + nötd)

390 g krossade tomater (oregano & basilika)

En skvätt rödvin

30 g finhackad gräslök

10 g finhackad basilika

En nypa salt

Ingredienser – Vit sås

150 g riven Emmentalost

4 dl mjölk

En nypa salt

Tillägg

1 zucchini

Instruktioner – Pastaplattdor

1. Mät upp mjölet, gör en grop och knäck i äggen.
2. Knåda till en jämn deg, forma till en rulle och plasta in.
3. Vila i rumstemperatur i 10 min. Kavla sedan ut tunt med risnjöl.
4. Skär till plattor i önskad storlek.

Instruktioner – Tomatsås

1. Stek färsen i panna. Tillsätt tomatkross och vin.
2. Låt sjuda en stund. Tillsätt örter och salt.
3. Låt sjuda i 10–15 minuter.

Instruktioner – Vit sås

1. Blanda mjölk, ost och salt i kastrull och värm tills osten smält.
2. Red med tapiokastärkelse upplöst i lite vatten tills såsen är tjock.

Montering och gräddning

1. Skiva zucchini tunt med osthyvel.
2. Varva i form: tomatsås, zucchini, vit sås, pastaplattdor.
3. Grädda i 200 °C i ca 45 minuter.