



Lasagne med svenskt vildsvinskött

**Tips! Gör en extra stor sats lasagne och frys in portionsbitar till en annan dag.
Eller frys in extra vildsvinsfärssås och ostsås var**

för sig och sätt ihop lasagnen vid ett senare tillfälle.

Antal portioner: 4

INGREDIENSER

FÄRSSÅS:

1-2 gula lökar
5 vitlöksklyftor
1 msk smör eller olja
400 g vildsvinsfärs
400 g krossade tomater
2 msk tomatpuré
timjan
rosmarin
lagerblad
sambal oelek
salt

svartpeppar

OSTSÅS:

4 msk vetemjöl
3 msk smör
7 dl mjölk
3 dl (ca 100 g) riven ost
salt
vitpeppar

GÖR SÅ HÄR

FÄRSSÅS:

1. Skala och hacka lök och vitlök.
2. Hetta upp en gjutjärnspanna med smör eller olja.
3. Fräs lök, vitlök och vildsvinsfärs.
4. Tillsätt tomater, tomatpuré, örter och lagerblad.
Om du vill ha lite extra sting på din lasagne så snåla inte på sambal oelek.
5. Låt sjuda under lock på svag värme ca 20 minuter, späd eventuellt med lite vatten under tiden.
6. Smaka av med salt och svartpeppar.

OSTSÅS:

1. Värm mjölken i en kastrull.
2. Smält smör och tillsätt mjölet i en annan tjockbottnad kastrull, rör tills det blir en smet.
3. Tillsätt 2/3 delar av den varma mjölken och vispa tills klumparna är borta.
4. Vispa ner resten av mjölken och låt koka upp under omrörning. Sänk värmen när det kokat upp och låt sjuda ca 4 minuter.
5. Tillsätt salt, vitpeppar och ost. Rör om och smaka av.
6. Varva sedan ostsås, plattor och vildsvinsfärssås.
7. Tips! Spar lite av osten för att lägga ovanpå lasagnen.
8. Sätt in lasagnen i en ung uppvärmd till 200 grader och låt den stå i ca 30 minuter eller tills den fått färg och är genommjuk.

Foto: Mateusz Feliksik Unsplash

Handla svenskt vildsvinskött

www.svensktvildsvinskott.se

