

Lasagne Cold Base



Ingredienser (1 GN-bleck)

Mängd	Mått	Ingrediens
		köttfärsås
2.70	l	Vatten kallt
1.20	dl	MILDA Flytande Margarin 4 x 2,5 L
300.00	g	SLOTTTS by Hellmann's Chilisås Hink 1 x 5 kg
16.00	g	KNORR Kryddpasta Vitlök 2 x 0,34 kg
18.00	g	KNORR Kryddpasta Bouquet all'Italiana 2 x 0,34 kg
1.00	g	Vitpeppar malen
30.00	g	Lökpulver
40.00	g	KNORR Köttbuljong, ek.förp. lågsalt 1 x 5 kg / 625 L
320.00	g	KNORR Cold Base Tomat sås-soppbas 2 x 3 kg / 60 L
1.00	kg	Nötkött, färs stekt
		vitsås
7.00	dl	Vatten
200.00	g	GARDE D'OR Ostcrème 32% 1 x 3,5 kg
1.00	g	Vitpeppar malen
65.00	g	KNORR Cold Base Vit sås-soppbas 2 x 3 kg / 76 L

10.00	g	KNORR Cold Base Stärkelse 1 x 4 kg
0.80	kg	KNORR Lasagneplattor 1 x 5 kg ca 15 st

Tillagning

Köttfärssås

1. Blanda alla vätskor och kryddor.
2. Vispa ner såspulvret.
3. Tillsätt den brynta färsen. Låt allt svälla i ca 5 minuter

Vitsås med Ostcrème

4. Blanda all vätskor och kryddor.
5. Tillsätt såspulver och stärkelse och vispa samman
6. låt allt svälla i 5 minuter.

Varva i bleck: Köttfärssås ca 800g/lager och fem lager plattor, avsluta med ca 400 g köttfärssås och vitsås överst.

OBS! Om lasagnen inte skall gräddas och serveras samma dag utan serveras inom 72 timmar-kyl ner lasagnen till 3 grader inom 90 minuter räknat från den kalla beredningen.

Tillagning i varmluftugn med kombidrift

1. Förvärm ugnen till 160 grader. Baka lasagnen i ca 40 minuter
2. Öka värmen till 200 grader och grädda i ytterligare ca 10 minuter för en fin gratinerad yta.
3. Tag ut lasagnen och låt den vila i minst 10 minuter innan servering.