

Aubergine-lasagne

339 kJ / 81 kcal pr. 100 g

Skøn lasagne med aubergine"plader" i stedet for med lasagneplader

Du kan vælge imellem ét eller to lag aubergine, alt efter appetit. Opskriften tager udgangspunkt i pakninger med 400 gram kød, og så bliver der 4 portioner. Så gang op, hvis du vil lave retten til flere.

(4 portioner)
2 auberginer
groft salt
ca. 2 spsk. olie

KØDSAUCE:

2 skalotteløg (ca. 75 g),
hakkede
1 fed hvidløg, hakket
150-200 g svampe (f.eks.
kantarel), grofthakkede
1½ spsk. olie
400 g hakket kalve-,
lamme- eller svinekød
1 lille kvist timian (hakket)
eller 1 tsk. tørret
2 spsk. persille, hakket
1 stor håndfuld friske
basilikumblade, hakkede
1 ds. hakkede, flåede tomater
salt og peber
½-1 brik mornaysauce
12 % eller 5 %
ca. 2 spsk. friskrevet parmesan



TILBEHØR:

tomatsalat eller grøn salat, og brød

Skær auberginerne i 2 cm tykke skiver på langs. Drys med salt, og lad dem trække i 20 minutter. Skyl dem, og tør dem godt. Pensl med olie, og steg dem lysebrune på begge sider (evt. på en grillpande).

Gør løg og svampe klar. Svampene skal være i grove stykker. Svits løg og hvidløg i olien. Kom kødet i, og rør, til det smuldrer. Tag det hele op. Steg svampene, til de ikke afgiver mere væde. Bland kødet i sammen med krydderier og flåede tomater. Lad det hele småkoge uden låg, til saucen ser ret tør ud. Smag den til. Læg bagepapir i et stort ovnfast fad. Læg halvdelen af

aubergineskiverne i, kom en skefuld mornaysauce på hver og derpå et godt lag kødsauce med lidt mornaysauce over. Slut af med aubergine og lidt sauce. Bag aubergine-lasagnerne midt i en 200° varm ovn i 20 minutter. Drys osten over, og bag videre, til de er flot gyldne. Servér dem varme med salat og brød