

Tilberedning:

Forret: Brug Fantasien

Hovedret: Svits baconterningerne gyldne. Tag dem op og svits løgene i fedtstoffet. Tilsæt bladselleri/porre og gulerødder skåret i terninger og svits dem 2. min. Tilsæt hvidløg og kød og rør til kødet har delt sig. Tilsæt vin og lad halvdelen koge væk. De øvrige ingredienser tilsættes og det hele koges 15. min under låg. Tilsæt derpå baconterningerne.

Til bechamelsovsen afbages smør og mel. Spæd med kogende mælk under piskning og kog sovsen glat og blank. Smag den til med salt, peber og reven muskatnød.

Læg nu lidt bechamelsovs i et smurt fad eller en bradepande og derefter lasagne-plader med skiftevis kødsovs, bechamelsovs og reven ost. Retten sættes midt i ovnen på 175 grader ca. 1 time.

Serveres med en skål salat og varm flûtes.

Dessert: Pisk fløden til flødeskum. Pisk jordbær med 2 spsk sukker. Vend jordbær'ene let i flødeskum'en. Læg det hele over is'en.

VELBEKOMME !!!!!