

Lasagnesuppe

Opskrift til 6 portioner

Samlet tid

45 minutter

Ingredienser

- 3 fed hvidløg
- 3 store gulerødder
- 2 løg
- Olie til stegning
- 400 g hakket oksekød
- 4 store spsk. tomatpuré
- 2 spsk. balsamicoeddike
- 1 godt nip cayennepeber
- 1 tsk. tørret oregano
- 3 dl rødvin
- 1 bouillonterning lagt i blød i 4 dl kogende vand
- Godt med salt og peber
- 500 g paciocche (pasta der er mini lasagne plader agtige)
- 1 pose revet mozzarella
- en god stump frisk parmesan
- salt, peber til toppen
- frisk oregano til toppen

Sådan gør du

1. Start med at hakke hvidløg og løg og rive gulerod, eller kom alle tre ting i en food processor – det gjorde jeg.
2. Kom lidt olie på en dyb pande og svits grøntsagerne af her i
3. Kom oksekød ved og vend rundt til det er lysebrunt.
4. Tilføj så resterende ingredienser og vend det hele sammen
5. Læg et låg på, hvis du har sådan et og skru ned til svag-middel varme. Lad retten simre imens du koger pasta. Har du god tid, må den gerne stå og simre i en times tid. 20 minutter kan også gøre det.
6. Server med de her små pastaer og kom revet ost, parmesan, salt, peber og friske urter på toppen.