

Hvis du er ved at gå træt i lasagne og spaghetti bolognese, hvorfor så ikke prøve dette alternativ, som på en måde kan betegnes som en kombination, men også er helt anderledes og særdeles velsmagende.

## Bacon, ost og smør

Forestil dig en lasagne indbagt i en sød smørdej, så har du retten ”Indbagt Spaghetti” - der også går under navnet Pasticcio, som i hvert fald herhjemme er et hit på middagsbordet – både for store og små.

## Det skal du bruge:

<p><b>Dej:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 500 gram hvedemel</li><li>• 250 gram blødt, men koldt smør i tern</li><li>• 2 æggeblommer</li><li>• 4 spsk. vand</li><li>• 6 spsk. Sukker</li></ul> <p><b>Ostefyld:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 120 gram smør</li><li>• 4 spsk. hvedemel</li><li>• 150 gram ost</li><li>• 7,5 dl mælk</li><li>• Salt</li><li>• Peber</li></ul>	<p><b>Fyld:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Smør til stegning</li><li>• 1 stort hakket løg</li><li>• 2 fed finthakket hvidløg</li><li>• 500 gram oksekød</li><li>• 150 gram bacon</li><li>• 2 dåser hakkede tomater</li><li>• 1,25 dl rødvin</li><li>• 1,25 dl kraftig oksebouillon</li><li>• 1 spsk. oregano</li><li>• 0,50 tsk. Muskatnød</li><li>• Salt</li><li>• Peber</li><li>• Revet parmesan</li><li>• Spaghetti</li></ul>
---	---

## Det skal du gøre:

1. Du starter med at lave dejen, hvor du skal blande mel, smør, æggeblommer og halvdelen vandet – gerne i en foodprocessor, men håndkraft kan også anvendes. Det skal æltes til det danner en kugle og dejen er helt smidig og fedtet. Tilsæt løbende resten af vandet. Herefter indpakkes dejen i film, og sættes på køl.
2. Opvarm smør i en gryde, og svits løg og hvidløg til de er bløde og gyldne.

3. Sæt varmen op og brun oksekødet.
4. Lav oksebouillon i en anden gryde.
5. Tilsæt bacon, hakket tomat, rødvin, bouillon, oregano, muskat, salt og peber.
6. Bring kødsaucen i kog for kraftig varme.
7. Dæmp herefter varmen og lad den simre under låg i cirka 40 minutter.
8. Kog pastaen.
9. Nu skal du have gang i ostesovsen.
10. Smelt smøren og tilsæt mel, som koges til det er lidt gyldent.
11. Tilsæt mælk lidt efter lidt og kog den op. Rør osten i og smag til med salt og peber.
12. Herefter afkøles kødsovsen, og parmesanen røres i.
13. Tag dejen ud af køleskabet og rul den ud til to store pandekager som skal kunne dække et lasagnefad.
14. Den ene del af dejen lægges i bunden, og skal være stor nok til at gå op over kanterne og hænge en smule ud over.
15. Læg den i lasagnefadet, og hæld kødsovsen og spaghetti i, og herefter ostesovsen. Put den anden del af dejen på som låg og klem kanterne sammen.
16. Bag i ovnen ved 160 grader i 50-55 minutter.

Server med revet parmesan over.



#