



Classic Lasagna



superadmin

Classic Lasagna berisi pasta lembut, saus daging gurih, dan keju leleh yang creamy. Rasanya enak, hangat, dan pas untuk menu spesial di rumah.

Bahan-Bahan

👤 10 Porsi

Bahan bechamel sauce

- 115 gr - mentega tawar
- 8 sdm - tepung terigu
- 1,5 liter - susu
- ¼ sdt - pala
- 1½ sdt - garam
- ¼ sdt - merica

Bahan kulit lasagna

- 450 gr - tepung terigu protein tinggi
- 3 butir - telur
- 40 ml - air
- 1 sdt - garam

Bahan lainnya

- 100 gr - keju cheddar
- 250 gr - keju mozzarella

Bahan saus daging

- 600 gr - daging sapi giling
- 600 gr - daging ayam giling
- 6 buah - tomat
- 85 gr - tomato paste
- 250 gr - saus tomat
- 4 lembar - bay leaves
- 1 sdm - oregano
- 1 sdm - kecap inggris
- 6 siung - bawang putih
- 2 buah - bawang bombai
- 2 buah - wortel
- 2 batang - seledri, iris
- 1 liter - air
- 2 sdt - kaldu ayam bubuk
- 2 sdt - garam
- ½ sdt - merica
- 4-5 sdm - minyak untuk menumis

Langkah-Langkah

1. Kulit lasagna: Kocok telur, air dan garam. Tuang ke wadah berisi terigu lalu aduk menggunakan sumpit hingga merata
2. Uleni adonan hingga permukaannya halus kemudian gulung dan bungkus dengan plastik wrap. Diamkan minimal 2 jam
3. Bagi adonan menjadi 4 bagian, taburi adonan dengan sedikit tepung agar tidak lengket lalu pipihkan adonan menggunakan rolling pin
4. Tipiskan adonan dengan alat penggiling mi/pasta secara bertahap hingga mencapai ketebalan 1-1.5 mm. Taburi kembali dengan tepung kemudian lipat dan potong sesuai ukuran loyang yang akan digunakan
5. Saus daging: Haluskan bawang bombai, wortel dan bawang putih menggunakan chopper lalu tumis di api besar hingga wangi dan layu. Sisihkan
6. Haluskan tomat menggunakan chopper hingga halus. Sisihkan
7. Panaskan kembali wajan, masukkan daging sapi dan daging ayam giling dan masak hingga kecokelatan dan kering kemudian tambahkan 2 sdm minyak. Masak kembali
8. Masukkan bahan tumisan ke dalam wajan kemudian tambahkan tomat yang sudah dihaluskan, bay leaves, oregano, tomato paste, saus tomat dan kecap inggris, kaldu ayam bubuk, garam, merica, air dan seledri, aduk rata. Masak di api kecil selama 30 menit
9. Saus bechamel: Panaskan wajan, masukkan mentega tawar dan tunggu hingga meleleh. Masukkan tepung terigu dan aduk menggunakan balloon whisk. Masak hingga wangi
10. Masukkan bubuk pala, aduk kembali dan tuang susu sedikit demi sedikit sambil diaduk. Terakhir masukkan garam dan merica. Masak hingga mengental sambil di aduk
11. Siapkan loyang atau wadah tahan panas, tuang bechamel sauce dan susun kulit lasagna - saus daging - bechamel sauce - keju mozzarella dan keju cheddar. Ulangi tahap ini hingga 4-5 lapis. Terakhir taburi dengan keju mozzarella
12. Panggang selama 40-45 menit di suhu 180°C atau jika menggunakan kompor freestanding menggunakan api atas dengan api besar dan api bawah dengan api sedang
13. Classic Lasagna siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/55-classic-lasagna>