



## Λαζάνια φούρνου με κιμά

Μερίδες: 8-10

Χρόνος προετοιμασίας: 30 λεπτά

Χρόνος ψησίματος: 30-40 λεπτά

### Υλικά για τον κιμά

- 3-4 κ.σ. ελαιόλαδο
- 500 γρ. κιμά μοσχαρίσιο
- 1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 1 σκελίδα σκόρδο, λιωμένη
- 1 κ.σ. τοματοπελτέ
- 250 γρ. τριμμένες ντομάτες
- 100 ml νερό
- αλάτι
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- 1 κ.γ. ζάχαρη
- 1 ξυλάκι κανέλα
- 3 κόκκους μπαχάρι

### Υλικά για τη μπεσαμέλ

- 250 γρ. φρέσκο βούτυρο αγελάδος ΔΩΔΩΝΗ
- 120 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 1 L φρέσκο γάλα ΔΩΔΩΝΗ Πλήρες
- αλάτι
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- μοσχοκάρυδο τριμμένο
- 3 κρόκους αυγών
- 100 γρ. τριμμένο ανάμικτο τυρί ΔΩΔΩΝΗ

### Υλικά για τα λαζάνια

- 250 γρ. λαζάνια
- 100 γρ. τριμμένο ανάμικτο τυρί ΔΩΔΩΝΗ
- 50 γρ. τριμμένο Κεφαλοτύρι ΔΩΔΩΝΗ



## Εκτέλεση

- 1) Σε βαθύ τηγάνι ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο. Σοτάρουμε τον κιμά μέχρι να ροδίσει, για 5-6 λεπτά.
- 2) Προσθέτουμε το κρεμμύδι και το σκόρδο, αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι, την κανέλα και το μπαχάρι και συνεχίζουμε το σοτάρισμα για 5-6 λεπτά ακόμα. Ρίχνουμε στην κατσαρόλα τον τοματοπελτέ και ανακατεύουμε.
- 3) Προσθέτουμε τις ντομάτες, τη ζάχαρη, ανακατεύουμε και χαμηλώνουμε τη φωτιά. Εάν χρειαστεί, προσθέτουμε λίγο νερό. Αφήνουμε να σιγοβράσει για 15-20 λεπτά, ανακατεύοντας κάθε τόσο κι όταν τα πολλά υγρά έχουν εξατμιστεί, αποσύρουμε και αφήνουμε στην άκρη.
- 4) Ετοιμάζουμε τη μπεσαμέλ. Βάζουμε μεγάλη κατσαρόλα σε μέτρια φωτιά και αφήνουμε να ζεσταθεί καλά.
- 5) Μόλις ζεσταθεί, ρίχνουμε το **φρέσκο βούτυρο αγελάδος ΔΩΔΩΝΗ**, αφήνουμε να λιώσει και προσθέτουμε το αλεύρι.
- 6) Ανακατεύουμε συνέχεια με σύρμα μέχρι να ψηθεί το αλεύρι και να πάρει χρώμα.
- 7) Ρίχνουμε σταδιακά όλο το **φρέσκο γάλα ΔΩΔΩΝΗ Πλήρες** και ανακατεύουμε ζυηρά με το σύρμα.
- 8) Αλατοπιπερώνουμε, προσθέτουμε το μοσχοκάρυδο και συνεχίζουμε το ανακάτεμα μέχρι να πήξει το μείγμα.
- 9) Αποσύρουμε από τη φωτιά, προσθέτουμε τους κρόκους και το **τριμμένο ανάμικτο τυρί ΔΩΔΩΝΗ** και ανακατεύουμε καλά.
- 10) Σε λαδωμένο πυρίμαχο σκεύος απλώνουμε 1 κουταλιά μπεσαμέλ στον πάτο. Από πάνω βάζουμε σπαμένα φύλλα ζυμαρικών που εφαρμόζουν στο σκεύος. Καλύπτουμε με το ¼ του κιμά και πασπαλίζουμε με το ¼ των τριμμένων τυριών και της μπεσαμέλ. Συνεχίζουμε με φύλλα ζυμαρικών, κιμά, τυριά και μπεσαμέλ, μέχρι να τελειώσει ο κιμάς. Πάνω-πάνω ολοκληρώνουμε με μπεσαμέλ και πασπαλίζουμε με τα υπόλοιπα τριμμένα τυριά και το **τριμμένο κεφαλοτύρι ΔΩΔΩΝΗ**.



11) Ψήνουμε τα λαζάνια σε προθερμασμένο φούρνο, στους 180οC, για 30-40 λεπτά, μέχρι να πάρουν χρώμα.

**#LoveOnly,  
Madame Ginger**