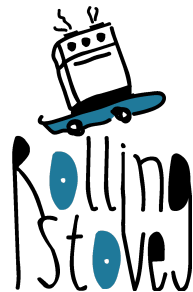




Λαζάνια μουςακά

Υλικά: για τη μπεσαμέλ	Μπεσαμέλ	Εκτέλεση
55g βούτυρο 55g αλεύρι 580g γάλα 1 μοσχοκάρυδο λάδι τρούφας 3g 140g τριμμένη παρμεζάνα 130g κρέμα γάλακτος αλάτι, πιπέρι		<ul style="list-style-type: none">• Βάζουμε σε μία κατσαρόλα το βούτυρο.• Μόλις λιώσει, προσθέτουμε το αλεύρι και μαγειρεύουμε σε μέτρια φωτιά.• Προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος και το γάλα (κρύα για να μη σβολιάσει).• Μόλις πάρει βράση, χαμηλώνουμε τη φωτιά και μαγειρεύουμε για 4'.• Προσθέτουμε την παρμεζάνα, το τριμμένο μοσχοκάρυδο και το λάδι τρούφας.
για τα λαχανικά	Λαχανικά	
1 μελιτζάνα 2 κολοκύθια 1 πατάτα ½ μικρό κρεμμύδι ελαιόλαδο 1 πρέζα γκαλανγκάλ *Το γκαλανγκάλ συνδυάζει τα πικάντικα και λεμονάτα αρώματα του τζίντζερ, τη ξυλώδη μυρωδιά του κουρκουμά, τη γλυκιά και παιχνιδιάρικη νότα του κάρδαμου μαζί με απαλά ίχνη ευκάλυπτου.		<ul style="list-style-type: none">• Τρίβουμε στη χοντρή πλευρά του τρίφτη τις μελιτζάνες, τα κολοκύθια και τις πατάτες.• Ψιλοκόβουμε το κρεμμύδι.• Ζεσταίνουμε ένα τηγάνι με ελαιόλαδο.• Βάζουμε μέσα τις μελιτζάνες με το κολοκύθι, προσθέτουμε την πατάτα και στο τέλος το κρεμμύδι και τσιγαρίζουμε συνολικά για 5-6'.• Αλατιπιπερώνουμε και προσθέτουμε το γκαλανγκάλ.• Ανακατεύουμε και αδειάζουμε σε ένα σκεύος να κρυώσει.
για τον κιμά	Κιμάς	
750g κιμάς μόσχου 4g σκόρδο χωρίς φύτρα 90g ψιλοκομμένο κρεμμύδι 75g ελαιόλαδο 1 γαρύφαλλο 3g κανέλα 1g (4 κόκκους) μπαχάρι		<ul style="list-style-type: none">• Ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο στην κατσαρόλα.• Προσθέτουμε τον κιμά και τον καβουρδίζουμε.• Μόλις αρχίσει να ροδίζει, προσθέτουμε τα μπαχαρικά, το ψιλοκομμένο κρεμμύδι και το σκόρδο.• Τσιγαρίζουμε για 3-4'.• Σβήνουμε με κόκκινο κρασί και το αφήνουμε να συμπυκνωθεί.• Προσθέτουμε τη ντομάτα κονκασέ, 250g νερό και μαγειρεύουμε για 40'.• Διορθώνουμε τη γεύση με τον ανθό αλατιού.



90g κόκκινο κρασί 140g ντομάτα κονκασέ 4g ανθό αλατιού	
για τη σάλτσα γιαουρτιού	Σάλτσα γιαουρτιού
150g γιαούρτι 1 κ. σ. ψιλοκομ. σχοινόπρασο 1 κ. σ. ελαιόλαδο αλάτι, πιπέρι	<ul style="list-style-type: none">• Τοποθετούμε σε ένα μπολ το γιαούρτι.• Προσθέτουμε το σχοινόπρασο ψιλοκομμένο, το ελαιόλαδο, το αλάτι και το πιπέρι και ανακατεύουμε.
για τα λαζάνια	Λαζάνια
1 πακέτο λαζάνια παρμεζάνα μπεσαμέλ (αυτή που φτιάξαμε παραπάνω) ελαιόλαδο για το τσιγάρισμα βούτυρο για το σκεύος	<ul style="list-style-type: none">• Βράζουμε νερό και ζεματάμε για 3' τα λαζάνια, τα παγώνουμε σε νερό με πάγο και μετά τα στεγνώνουμε.• Παίρνουμε ένα σκεύος, το αλείφουμε με βούτυρο και πασπαλίζουμε με αλεύρι.• Στρώνουμε μια σειρά από ζεματισμένα λαζάνια και πάνω τους αλείφουμε 2 κουταλιές απο τη μπεσαμέλ.• Πασπαλίζουμε με τα λαχανικά σωτέ και τρίβουμε παρμεζάνα.• Καλύπτουμε με δεύτερη στρώση λαζάνια, bechamel, κιμά, παρμεζάνα και συνεχίζουμε με τον ίδιο τρόπο μέχρι να φτάσουμε στο ύψος του σκεύους, σίγουρα 3-4 στρώσεις• Κλείνουμε με μια διπλή στρώση μπεσαμέλ και πασπαλίζουμε με αρκετή τριμμένη παρμεζάνα.• Ψήνουμε στους 180oC για 35- 40'.• Αφήνουμε να κρυώσει ιδανικό όλο το βράδυ.• Την επόμενη κόβουμε φέτες πάχους 2 εκατοστών και τηγανίζουμε και από τις 2 πλευρές σε ελαιόλαδο.
για τη σάλτσα ντομάτα	Σάλτσα ντομάτα
χυμός ντομάτας λεμονγκρας τζιντζερ γκαλανγκάλ ξύσμα και χυμό από 1 πορτοκάλι	<ul style="list-style-type: none">• Βάζουμε σε μια κατσαρόλα το χυμό ντομάτας.• Προσθέτουμε το τζιντζερ και το lemongrass αρκετά ψιλοκομμένα (αν έχετε ένα multi μπορείτε να τα πολτοποιήσετε), το γκαλανγκάλ, το χυμό και το ξύσμα από το πορτοκάλι.• Μαγειρεύουμε για 10 - 15'.• Διορθώνουμε τη γεύση σε αλάτι.
	Στήσιμο πιάτου
	Σε ένα πιάτο τοποθετούμε τη σάλτσα ντομάτα, από πάνω τα τηγανητά λαζάνια και γαρνίρουμε με το γιαούρτι και φύτρες.

