

Lasagne er Marias yndlingsret (B2)

Marias yndlingsret er lasagne. Hun laver en stor lasagne hver anden uge, og så fryser hun flere portioner, så hun altid har hendes yndlingsret klar. Det er praktisk!

Maria starter med at lave en stor portion traditionel kødsovs. Hun bruger altid friske grøntsager når hun laver mad. Til kødsovsen har hun købt, tomater, bladselleri, gulerødder, løg, hvidløg, spinat og hakkekød. Hvis hun vil give det lidt ekstra smag, tilføjer hun chiliflager og laurbærblade.

Hun lader det simre i en halv time, og så er det klar! Derefter forbereder hun sin bechamel sovs, og bruger hendes mors hemmelige opskrift - den bedste i verden. Når begge sovs er færdige, er hun nået til det sjove! At lave lasagnen. Et lag kødsovs, et lag bechamel og et lag lasagneplader. Når fadet er fyldt, river hun ost på toppen og bager lasagnen i ovnen ved 220 grader i én time.

Did you understand the text?

1) Hvor tit laver Maria lasagne?

- a) Hver dag
- b) Hver uge
- c) Hver anden uge
- d) Hver måned

2) Hvorfor fryser Maria nogle portioner?

- a) Fryseren er tom
- b) Det er praktisk
- c) Gemmer det til Siko
- d) For at dem give til hendes mor

3) Hvad er det sjove ved at lave lasagne?

- a) At hakke grøntsagerne
- b) At lave kødsovsen
- c) At lave bechamel sovsen
- d) At lave lasagnen med lagene

4) Hvor mange grøntsager har Maria købt?

- a) 6
- b) 7
- c) 8
- d) 9

5) Hvad betyder "simre"?

- a) Køle af
- b) Koge på laveste temperatur
- c) Koge på højeste temperatur
- d) Røre rundt i

6) Hvor lang tid skal lasagnen bage?

- a) En halv time
- b) Én time
- c) Halvanden time
- d) To timer