VEGETARISK

Öppen lasagne med fänkålscrème & stekt blomkål

Kock: **Helena Ekman** Tid: **40 min** Portioner: **4**

40

Tänk dig en krämig, smakrik & lyxig lasagne ? men på ett nytt sätt! Den här öppna lasagnen är fylld med silkeslen fänkålscrème, smörstekt blomkål & perfekt kokta pastaplattor. En riktig vinnare till både vardag & helg!

INGREDIENSER

12 lasagneplattor
1 fänkål
1 dl torr vermouth
1 dl vatten
1 msk grönsaksfond
1 kruka basilika
100 g smör
efter smak cayennepeppar
1 blomkålshuvud
2 msk smör

2 hackade vitlöksklyftor
1 kruka hackad persilja
1 dl rostade hasselnötter

GÖR SÅ HÄR

1. Fänkålscrème: Dela fänkålen i minde bitar och lägg i en kastrull. Tillsätt vermouth, vatten och buljong och koka under lock i ca 5 minuter. Tillsätt smör och låt det smälta. Tillsätt sedan basilika & cayennepeppar och mixa slät.

2. Stekt blomkål: Skär blomkålen i tunna skivor och stek gyllene i smör. Tillsätt vitlök, salt & persilja och sänk värmen och stek lätt i 1 minut.

3. Lasagneplattor: Koka färska lasagneplattor i saltat vatten ca 1 min, låt rinna av.

4. Montering: Lägg en lasagneplatta på tallriken, bred på fänkålscrème, ny lasagneplatta, fänkålskräm, ny lasagneplatta & toppa med stekt blomkål. Garnera med rostade hasselnötter samt eventuellt lite burrata eller parmesan för extra lyx

5. KLART! En enkel men lyxig rätt som imponerar!