



VEGETARISK

Öppen lasagne med fänkålscrème & stekt blomkål

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



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 pastaplatlor. 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 vitlöxsklyftor
1 kruk 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!