GENERELL

Öppen lasagne med parmesancrème, smörstekt svamp & krispig timjan

Kock: **Helena Ekman** Tid: **30 min** Portioner: **4**

30

Krämigt, lyxigt & med den perfekta crunchen från krispig timjan! Den här öppna lasagnen är en riktig smakbomb ? silkeslen parmesancrème, smörstekt svamp & perfekt kokta pastaplattor.

INGREDIENSER

Lasagne & crème

8 färska lasagneplattor
3 dl creme fraiche
1,5 dl riven parmesan
2 tsk citronsaft & zest
svartpeppar

Smörstekt svamp

400 g svamp (champinjoner eller liknande)
2 msk smör
3 vitlöksklyfta, finhackad
1 tsk chiliflakes
1 dl hackad persilja
salt och peppar

Krispig timjan
1 knippe färsk timjan
½ dl olivolja

Topping
riven parmesan

GÖR SÅ HÄR

1. Parmesancrème: . Koka upp crème fraichen och låt sjuda i ca 5 min. Riv parmesanosten, lägg i den varma crème fraichen och mixa med en stavmixer. Smaksätt med svartpeppar och tillsätt lite citronsaft & zest.

2. Smörstekt svamp: Skär svampen i skivor och stek i en torr panna tills vätskan släpper. Tillsätt smör, vitlök & chiliflakes och stek tills svampen blir gyllenbrun. Smaka av med salt & peppar. Avsluta med hackad persilja.

3. Krispig timjan: Värm olivolja i en panna på medelvärme. Lägg i timjankvistar och låt fräsa i ca 30 sek ? 1 min tills de blir krispiga. Lyft upp & låt rinna av på hushållspapper.

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

5. Montering: lägg en lasagneplatta på tallriken, parmesancrème, lasagneplatta, parmesancrème, lasagneplatta, parmesancrème och avsluta med den smörstekta svampen och garnera med krispig timjan & riven parmesan.