



Recept av Richard Bornefors.

Lasagne på pumpa, grönkål, karamelliserad lök, gorgonzola och örtsallad.

Gaggenau-produkt: kombiångugn, håll

Förberedelser: 45 min

Tillagning: 1 timme

Ingredienser 4-6 personer:

Lasagne

500 g lasagneplattor

500 g butternutpumpa

400 g färsk grönkål

1 kg skalad gul lök

3 msk rapsolja

3 msk socker

250 gr riven mozzarella

Gorgonzolasås

4 msk smör

3-4 msk maizena

1 l mjölk

300 g gorgonzola

2 tsk salt

Örtsallad

saft av 1 citron

1 dl olivolja

1 msk honung

salt

peppar

3-4 dl färska örter, körvel, dill, persilja och rödbetsskott

Tillagning

Sätt ugnen på 100% ånga och 100 °C. Ta bort stammen som löper igenom bladen på grönkålen. Strimla bladen. Blanchera kålen på det perforerade blecket i ca 8 minuter. Lägg därefter kålen i isvatten. Häll av vattnet efter 4 minuter.

Smält smöret och tillsätt maizena under vispning. Häll i mjölken och låt koka upp. Skär gorgonzolan i tärningar och lägg i den varma såsen. Får ej kokas. Smaka av med salt och svartpeppar.

Skala pumpan med kniv och ta ur kärnor. Hyvla den tunt på mandolin eller med kniv.

Skala löken och skiva den fint med kniv. Stek upp i panna med rapsolja. Låt löken svettas ett tag, strö över socker och låt koka in. Låt stå.



Sätt kombiångugnen på 80% ånga och 185 °C. Lägg bakplåtspapper i botten på det perforerade blecket. Lägg i ett lager lasagneplattor, ta sedan på ett lager grönkål. Slå över lite gorgonzolasås. Lägg ett lager till med lasagneplattor. Lägg ut den skivade pumpan så det täcker. Fördela därefter ut löken och häll över lite gorgonzolasås. Lägg på ett sista lager med lasagneplattor och häll över resten av gorgonzolasåsen samt toppa med riven mozzarellaost. Sätt in lasagnen i den uppvärmda kombiångugnen, ca 45 minuter. Ta ut och låt svalna.

Blanda citronsaft, olivolja, honung, salt och peppar till en vinaigrette. Plocka örter och tvätta dem i isvatten. Blanda örterna med vinaigretten och toppa på lasagnen innan servering.