



Opskrift af kokken Richard Bornefors.

Lasagne med græskar, grønkål, karamelliseret løg, gorgonzola og urtesalat.

Gaggenau-produkt: kombidampovn, kogetop

Forberedelser: 45 minutter

Tilberedning: 1 time

Ingredienser 4-6 personer:

Lasagne

500 g lasagneplader
500 g moskusgræskar
400 g frisk grønkål
1 kg skrællet løg
3 spsk. rapsolie
3 spsk. sukker
250 g revet mozzarella

Gorgonzolasauce

4 spsk. smør
3-4 spsk. maizena
1 l mælk
300 g gorgonzola
2 tsk. salt

Urtesalat

saft af 1 citron

1 dl olivenolie

1 spsk. honning

salt

peber

3-4 dl friske urter, kørvel, dild, persille og rødbedespirer

Tilberedning

Indstil ovnen på 100% damp og 100 °C. Fjern den stilk, der løber gennem grønkålsbladene. Skær bladene i strimler. Blancher kålen på den perforerede bradepande i cirka 8 minutter. Læg derefter kålen i isvand. Hæld vandet fra efter 4 minutter.

Smelt smørret, og tilsæt maizena under piskning. Hæld mælken i, og varm blandingen op. Skær gorgonzolaen i tern, og kom dem i den varme sauce. Må ikke koges. Smag til med salt og sort peber.

Skræl græskarret med en kniv, og fjern kernerne. Snit det i tynde skiver med et mandolinjern eller en kniv.

Pil løget, og skær det i tynde skiver med en kniv. Steg på en pande med rapsolie. Lad løgene svede i et stykke tid, strø sukker over, og lad det trænge ind. Lad dem stå.



Indstil kombidampovnen på 80% damp og 185 °C. Læg bagepapir i bunden af den perforerede bradepande. Læg et lag lasagneplader og derefter et lag grønkål. Hæld lidt gorgonzolasauce over. Læg et nyt lag lasagneplader. Læg græskarskiverne ovenpå, så de dækker. Fordel derefter løgene, og hæld lidt gorgonzolasauce over. Læg et sidste lag lasagneplader på, hæld resten af gorgonzolasaucen over, og kom revet mozzarellaost øverst. Sæt lasagnen ind i den forvarmede kombidampovn i cirka 45 minutter. Tag den ud, og lad den køle af.

Bland citronsaft, olivenolie, honning, salt og peber til en vinaigrette. Pluk urter, og vask dem i isvand. Bland urterne med vinaigretten, og læg dem oven på lasagnen inden servering.