



Richard Borneforsin ruokaohjeet.

Lasagne kurpitsasta, lehtikaalista, karamellisoidusta sipulista ja gorgonzolasta yrttisalaatin kera.

Gaggenau-tuote: yhdistelmähöyryuuni, keittotaso

Valmistelut: 45 minuuttia

Valmistusohjeet: 1 tunnin

Ainekset 4–6 henkilölle:

Lasagne

500 g lasagnelevyjä

500 g myskikurpitsaa

400 g tuoretta lehtikaalia

1 kg keltasipulia kuorittuna

3 rkl rapsiöljyä

3 rkl sokeria

250 gr mozzarellaraastetta

Gorgonzolakastike

4 rkl voita

3–4 rkl Maizena

1 l maitoa

300 g gorgonzolaa

2 tl suolaa

Yrttisalaatti

1 sitruunan mehu

1 dl oliiviöljyä

1 rkl hunajaa

suola, pippuri

3–4 dl tuoreita yrttejä, kirveliä, tilliä, persiljaa ja punajuurenversoja

Valmistusohjeet

Säädä uuni 100 %:n höyryykselle ja 100 °C:n lämpötilaan.

Poista lehtikaalista lehtien keskellä olevat lehtiruodit.

Suikaloi lehdet. Ryöppää lehtikaalia höyryssä

aukkopellillä noin kahdeksan minuuttia. Siirrä kaali sitten

jääveteen. Kaada vesi pois neljän minuutin kuluttua.

Sulata voi ja lisää maissijauho samalla sekoittaen. Lisää

maito ja anna kiehua kokoon. Leikkaa gorgonzola

kuutioiksi ja lisää ne kuumaan kastikkeeseen. Älä keitä.

Mausta suolalla ja mustapippurilla.

Kuori kurpitsa ja poista siemenet. Leikkaa se ohuiksi

viipaleiksi leikkurilla tai veitsellä.

Kuori sipuli ja leikkaa se ohuiksi viipaleiksi. Kuumenna

paistinpannussa rapsiöljyä. Kuullota sipulia hetken aikaa,

ripota sen päälle sokeria ja anna kypsyä. Anna levätä.



Säädä yhdistelmähöyryuuni 80 %:n höyryykselle ja 185 °C:n lämpötilaan. Laita aukottomalle pellille leivinpaperi.

Laita ensin kerros lasagnelevyjä, sitten kerros lehtikaalia. Levitä päälle hiukan gorgonzolakastiketta. Lisää

kerros lasagnelevyjä. Peitä kurpitsaviipaleilla. Asettele päälle sipulit ja kaada sitten päälle hieman gorgonzola-

kastiketta. Laita seuraavaksi viimeinen kerros lasagnelevyjä ja kaada päälle loppu gorgonzolakastike, ripota

pinnalle raastettua mozzarellaa. Paista lasagnea kuumassa yhdistelmähöyryuunissa noin 45 minuuttia. Ota pois uunista ja anna jäähtyä.

Sekoita sitruunamehusta, oliiviöljystä, hunajasta, suolasta ja pippurista vinaigrette. Silppua yrtit ja pese ne

jäävedessä. Sekoita yrtit vinaigretten sekaan ja kaada kastike lasagnen päälle ennen tarjoilua.