



Oppskrift av Richard Bornefors.

Lasagne med gresskar, grønnkål, karamellisert løk, gorgonzola og urtesalat.

Gaggenau-produkt: kombidampovn, koketopp

Forberedelser: 45 minutter

Tilberedning: 1 time

Ingredienser 4-6 personer:

Lasagne

500 g lasagneplater

500 g butternutgresskar

400 g fersk grønnkål

1 kg skrellet gul løk

3 ss rapsolje

3 ss sukker

250 g revet mozzarella

Gorgonzola-saus

4 ss smør

3-4 ss maizena

1 l melk

300 g gorgonzola

2 ts salt

Urtesalat

saft av 1 sitron

1 dl olivenolje

1 ss honning

salt

pepper

3-4 dl friske urter, kjørvel, dill, persille og rødbeteskudd

Tilberedning

Sett ovnen på 100% damp og 100 °C. Fjern stammen som går gjennom bladene på grønnkålen. Strimle bladene. Blancher kålen i den perforerte formen i ca. 8 minutter. Legg deretter kålen i isvann. Hell ut vannet etter 4 minutter.

Smelt smøret og tilsett maisenna under omrøring. Hell i melken og la den koke opp. Skjær gorgonzola i terninger og tilsett i den varme sausen. Skal ikke kokes. Smak til med salt og svart pepper.

Skrell gresskaret med kniv og fjern frøene. Rasp den i tynne skiver med en mandolinhøvel eller en kniv.

Skrell løken og skjær den i tynne skiver. Stek i panne med rapsolje. La løken «svette» en stund, dryss over sukker og kok opp. La stå.

Sett kombidampovnen til 80% damp og 185 °C. Legg bakepapir på bunnen av den uperforerte formen. Ha i et lag med lasagneplater, og legg deretter på et lag med grønnkål. Hell over litt gorgonzolasaus. Legg et nytt lag med lasagneplater. Legg på det skivede gresskaret slik at alt dekkes. Fordel så løken og hell over litt gorgonzolasaus. Legg til slutt et lag med lasagneplater og hell over resten av gorgonzolasausen og topp med revet mozzarellaost. Sett lasagnen i den oppvarmede kombidampovnen i ca. 45 minutter. Ta ut og la den avkjøles.

Bland sitronsaft, olivenolje, honning, salt og pepper til en vinaigrette. Plukk urter og vask dem i isvann. Bland urtene med vinaigrette og hell det over lasagnen før servering.

