

PÅ TALLRIKEN:

MATBLOGG MED LOKALA RÅVAROR I FOKUS

UGNSBAKAD GÖS MED LASAGNE PÅ KARL JOHANSVAMP, KRÄFTSÅS & DRAGON



4 personer:

- 8 färska lasagneplattor
- Ca 600 g Karl Johansvamp (låter mycket kanske men dem tappar mycket vätska vid stekning).
- 400g gösfilé
- 1 citron
- 1 kruk dragon
- Olivolja
- 100 g riven Västerbottensost
- 1/5 dl reducerad kräftfond (se fondsparande)
- 2 dl vispgrädde
- En skvätt Pernod

Gör så här:

1. Skär upp lasagneplattorna i jämna portionsbitar (3 per platta). Koka dem al dente i lättsaltat vatten (ca 4 min). Lägg dem platt på smörpapper. Pensla dem lätt med olivolja.
2. Skiva svampen i längsgående skivor. Stek svampen gyllenbrun i smör.
3. Skär gösfilén i fina portionsbitar.
4. Riv Västerbottensost.

Kräftsåsen:

1. Värm din reducerade fond och låt grädden gå i. Koka ihop några minuter och ge såsen lite amore med peppar, salt och Pernod. Tänk på att du ska ha sås både till garnering och mellan lasagneplattorna.

Motera ihop:

1. Varva lasagneplattor, Västerbottensost, lite kräftsås och svamp.
2. Avsluta med svamp på toppen och strösla över den sista osten plus ev en liten klick smör.

3. Hit kan du förbereda innan. Ställ i kylskåp öven natten om du inte ska använda direkt.
4. Grädda skapelsen ca 10 min på 225° så att osten smälter. Håll koll!

Gösen

1. Lägg bitarna i en lättoljad form. Salta den lätt. Baka av den ca 8 min i 175° ugnsvärme precis innan servering.

Vid servering:

Placera lasagnen på en vacker tallrik, montera gösen överst. Häll kräftsåsen lite på och runt, garnera med citroncest och dragonblad. Mums, vad förjordat gott! Bara att säga varsågod!