

LASAGNE 2.0 MED SVART TRUMPETSVAMP

SVART TRUMPETSVAMP



Den svarta trumpetsvampen som vi använder i denna rätt är en så kallad kryddsvamp vilket innebär att den har en säregen kryddig smak och passar bra som krydda i olika rätter. På franska heter svampen "trompette de la mort" och betyder "dödens trumpet". Trots det dramatiska namnet är denna svamp helt och hållet ätlig och högt skattad i många länder världen över.

Svampen växer både med löv- och barrträd och är en perfekt smaksättning som man kan ta med sig i torkad form när man är på resande fot.

4-6 PORTION

INGREDIENSER

6 stora tortillas
800 g färdig pastasås
500 g ricotta
2 dl hackad gul lök
2 dl hackad svart trumpet-
svamp (färsk eller blötlagd
från torkad)
3 stora vitlöksklyftor
125 g skivad Mozarella
Smör eller olja till stekning
Torkad eller färsk oregano
Salt och peppar

OMNIAPRODUKTER

Omniaugn



Börja med att förbereda fyllningen. Stek löken tillsammans med svampen tills löken har fått fin färg. Krossa och hacka vitlöken och tillsätt den sist i fräset. Låt detta kallna något innan du blandar i ricottan. Smaka av med salt och peppar.

Du kan med fördel koka din favoritpastasås till detta recept men för enkelhetens skull använder vi oss utav en färdigkryddad pastasås på burk i det här receptet.

Ta fram tortillas, mät ut hålet på ugnen och skär ut mitten på tortillasen så att bröden går ner Omniaformen. Tänk på att de nedersta bröden ska ha större hål än de översta. Håll ner lite olja i botten på Omniaformen. Lägg i en tortilla och täck den med 1/3 av ricottablandningen. Lägg på ännu en tortilla och täck den med 1/3 av pastasåsen. Fortsätt varva lager och avsluta sista lagret med pastasås. Slutligen lägg på mozarellan och krydda med oregano.

Baka i Omnia på medeltemperatur i ca 1 timme. Smaklig måltid!

RECEPTKREATÖR ELLE NIKISHOVA

Elle är en erfaren utekock och svampboksförfattare som även agerar "Svampexpert" i TV4s morgonsoffa. Vi är tacksamma för att Elle ville hjälpa oss med att föra Omnia närmare svampvärlden.

