



Lasagne med renskav och getost

Ingredienser 8 personer

Renskavsröra

960 g fryst ren- eller viltskav
450 g rensad svamp, t ex kantareller
4 st röda lökar
3 st vitlöksklyftor
4 msk smör, till stekning
4 msk messmör
2 tsk timjan
2 tsk salt
3 krm svartpeppar, nymald
4 dl vatten
1 st köttbuljongtärning
20 st färska lasagneplattor

Getostsås

4 msk smör
1 dl vetemjöl
1 l mjölk
500 g fransk getost
0,5 tsk salt
1 krm svartpeppar, nymald

Servering

sallad

Tillagning av lasagne med renskav och getost

Lasagne uppskattas av både stora och små. Fördelen med denna rätt är att den sköter sig själv i ugnen, likaså att den kan varieras efter tycke och smak. Renskav passar bra på hösten. Den finns även att tillgå året om i frysdiskarna.

Lasagne innehåller även dagens skörd av svamp, t ex kantareller. Goda smaktillbehör i renskavsroran är det gula och söta messmöret i kombination med den lite syrliga och vita getosten.

1. Renskavsroran: Sätt ugnen på 225°. Halvtina renskaven.

Skiva svampen. Hacka lök och vitlök. Sätt en gryta eller stor stekpanna medelvarm spisplatta. Lägg i hälften av smöre och bryn skaven några minuter, finfördela den med en trägaffel. Ta upp den.

2. Skölj ur pannan. Fräs lök och svamp i resterandesmör. Tillsätt skaven, messmör, timjan, salt och peppar. Häll i vatten och buljongtärning, lägg på lock och sänk värmen. Låt det småputtra 20-30 minuter.

Rör om då och då. Smaka av.

3. Getostsås: Smält smöret och rör ner mjölet. Tillsätt mjölken under vispning. Koka såsen ca 5 minuter under omrörning till lagom konsistens. Skär bort kanterna på getosten. Skär den i mindre bitar och lägg i såsen. Låt osten smälta i såsen. Smaka av med salt och peppar.

4. Smörj 1-2 ugnssäkra formar. Varva renskavsroran, ostsås och lasagneplattor i flera omgångar. Börja med renskaven, sedan ostsåsen och lasagneplattorna. Det översta lagret ska bestå av ostsås ovanpå ett lager av lasagneplattor. Grädda i nedre delen av ugnen 30-40 minuter. Kontrollera att lasagnen inte bränns vid och att lasagneplattorna är mjuka när du tar ut lasagnen ur ugnen

OBS! att man kan göra kebab av lammfärs eller nötfärs.

Att använda i stället för renskav.

