

VÄRLDENS GODASTE LASAGNE

Den här lasagnen innehåller ett av två legendariska ragu-recept. Originalreceptet är sedan länge en noga bevarad hemlighet, detta är en "take off" men fortfarande med den komplexa, jordnära och djupa umamismaken av torkad karljohansvamp som är omöjlig att missa.

Det här är vår köttfria version av den mytomspunna såsen. Och även om du är köttälskare så snälla, laga den, du kommer inte att sakna kött i denna läckra lasagnen. Den kan lätt göras vegansk om du skippar grädden. Den kan också göras i förväg och kylas, redo att serveras med pasta vid sidan, vilket sparar dig besväret med att konstruera lasagnen om du har ont om tid. Minska på svartpeppar och uteslut chilin för en barnvänlig variant. Om du vill förbereda kan lasagnen monteras, kylas och sedan gräddas nästa dag (rumstempererat den först bara).

Det här behöver du till 6 personer:

- 750 g kastanjechampinjoner eller skogschampinjoner, halverade
- 500 g ostronsvamp
- 135 ml olivolja, plus extra för smörjning
- 60 g torkad karljohansvamp
- 30 g torkad vildsvamp
- 2 torkade röda chilifrukt, grovt hackad (urkärnade för mindre hetta)
- 500 ml varm grönsaksbuljong
- 5 gula lökar skalade och grovt hackade
- 1 morot (90 gram), skalad och delad i fjärdedelar
- 2-3 plommontomater, i fjärdedelar (200g)
- 75g tomatpuré
- 130ml reducerad vispgrädde
- 60g Pecorino Romano, finriven
- 60g parmesan, finriven
- 5g basilikablada, finhackade
- 10g bladpersilja, finhackad och en extra tsk till serveringen



Så gör du, forts nästa sida ...

TIDNINGEN™

i av Skåne

Recept till artikeln "Fega inte med smaker till svampen". Sid 26 - 27 (24/9 2022)

Så här gör du!

1. Värm ugnen till 230°C med fläkt.

2. Lägg kastanjer och ostronsvamp i den stora skålen på en matberedare i tre eller fyra omgångar och pulsa varje omgång tills de är finhackade (eller finhacka allt för hand).

Blanda den hackade svampen i en stor skål med 3 matskedar olja och 1 tsk salt och sprid sedan ut den på en stor, 40 cm x 35 cm bakplåtspappersklädd, kantad bakplåt.

Grädda i ca 30 minuter högt upp i ugnen, rör om tre gånger under tiden, grädda tills svampen är gyllenbrun och har minskat i volym avsevärt. Ställ åt sidan. Sänk ugnstemperaturen till 200°C med fläkt.

3. Blanda under tiden den torkade svampen, chilin och den heta fonden i en stor skål och ställ åt sidan för att dra i en halvtimme.

Sila av vätskan i en annan skål, pressa så mycket vätska från svampen som möjligt för att få cirka 340 ml. Om du inte får tillräckligt med vätska, fyll på med vatten.

Hacka svampen mycket grovt (du vill ha några bitar) och finhacka chilin.

Ställ åt sidan.

4. Lägg löken, vitlöken och moroten i matberedaren och pulsa tills det är fint hackat (eller finhacka allt för hand). Hetta upp 60 ml olja i en stor stekpanna eller gryta på medelhög värme. När den är varm, tillsätt lökblandningen och stek i 8 minuter, rör om då och då, tills den är mjuk och gyllene.

Pulsera tomaterna i matberedaren tills de är finhackade (eller finhacka för hand), lägg sedan i pannan tillsammans med tomatpuré, 1½ tsk salt och 1¾ tsk nymald svartpeppar. Koka i 7 minuter, rör om då och då.

Tillsätt karljohan, den vilda svampen och chilin tillsammans med den rostade svampen och låt koka i 9 minuter, motstå lusten att röra om du vill att svampen ska vara lite knaprig och brynt på botten.

Rör i buljongen och 800 ml vatten och låt koka upp, sänk värmen till medel och låt den puttra i cirka 25 minuter, rör om då och då, tills du får rätt konsistens. Rör ner 100 ml av grädden och låt puttra i ytterligare 2 minuter, ta sedan av från värmen.

5. Blanda båda ostarna och båda örterna i en liten skål.

MONTERA LASAGNEN:

Bred en femtedel av såsen i botten av en rund 28 cm lång ugnform (eller en rektangulär form på 30 cm x 20 cm), toppa sedan med en femtedel av ostblandningen, följt av ett lager lasagneplattor, bryt dem där det behövs. Upprepa dessa lager tre gånger till i den ordningen och avsluta med ett sista lager sås och ost. Det blir fem lager sås och ost och fyra lager pasta.

6. Ringla över 1 msk grädde och 1 msk olja, täck sedan med folie och grädda i 15 minuter. Ta bort folien, höj temperaturen till 220°C med fläkt och grädda i ytterligare 12 minuter.

Vänd formen efter sex minuter.

Sätt ugnen på grilläge och grilla i ca två minuter eller tills kanterna är bruna och krispiga. Ställ åt sidan för att svalna i 5 minuter eller så, ringla sedan över den återstående matskeden grädde och olja. Strö över resterande persilja, avsluta med en rejäl malning av peppar och servera.