Åpen Lasagne med parmesansaus og trøffel



Ingredienser

♥ 8–12 lasagneplater (se tips)

Parmesansaus:
♥ 2 ss olivenolje
♥ 2 fedd hvitløk
♥ 1 sjalottløk
♥ 1 dl søt hvitvin (se tips)
♥ 3 dl kremfløte
♥ 4 dl ferskrevet parmesan
♥ litt trøffelsalt

Fyll og topping:
♥ 200 g Brie de Meaux med trøffel
♥ 250 g ricotta
♥ 1 fersk sort trøffel
♥ parmesan, revet
♥ frisk timian

Fremgangsmåte

Parmesansaus:
Ha olivenolje i en liten kjele. Kutt opp hvitløk og sjalottløk og ha i kjelen. La dette surre på middels varme til løken er blank og myk.

Tilsett søt hvitvin og kremfløte. La dette småkoke i 5–10 minutter, slik at sausen blir noe redusert og tykkere.

Ta kjelen av platen og tilsett ferskrevet parmesan. Rør slik at osten smelter.

Smak til sausen med litt trøffelsalt (ikke for mye, for sausen er allerede nokså salt fra parmesanosten).

Lasagneplater:
Rett før servering, koker du lasagneplatene. Legg dem i kokende, varmt vann som er godt saltet. Bruk enten en vid kjele eller en stekepanne med høye kanter. For å unngå at lasagneplatene kleber seg inntil hverandre, kan det være lurt å også ha en liten skje olivenolje i kokevannet.

Lasagneplatene er ferdige når de er al dente (myke, men med litt tyggemotstand). Antall minutter vil avhenge av type lasagneplater du har kjøpt, men 8 - 10 minutter er ofte tilstrekkelig.

Pass i mellomtiden på at du holder parmesansausen varm.

Servering:
Når lasagneplatene er ferdig kokt, heller du av kokevannet. Vend i litt olje slik at platene ikke kleber seg sammen.

Finn frem trøffelost og ricotta.

Monter lasagneplatene direkte på tallerkenen. Ha først parmesansaus på tallerkenen og legg så en lasagneplate halvveis oppå, slik at den kan brettes. Ha over litt mer saus. Legg på noen klatter med trøffelost og ricotta. Brett lasagneplaten over fyllet.

Gjenta slik med å legge på litt parmesansaus og noen klatter trøffelost og ricotta, og så brette over lasagneplatene. Du skal bruke 2 - 3 lasagneplater per porsjon, avhengig av hvor store lasagneplatene du bruker er (se tips).

Høvle over sort trøffel. □□

Dryss revet parmesan og litt timian på toppen.

Server straks, mens maten er varm.

Tips

♥ Jeg brukte her lasagneplater som var litt ekstra store, så jeg brukte da 2 stk per porsjon. Bruker du mindre lasagneplater (som er mest vanlig), passer det som regel med 3 lasagneplater per porsjon.

♥ Til parmesansausen bør du bruke ferskrevet parmesan for best smak. Riv den fint slik at den smelter lett inn i sausen.

♥ Jeg brukte her en søt Moscato d'Asti i sausen, men det går fint å bruke en annen type hvitvin.

♥ Ricotta er en italiensk ferskost som fås kjøpt i de fleste norske matbutikkene.

♥ Som trøffelost brukte jeg her en nydelig Brie de Meaux med trøffel. Fås kjøpt i delikatesseforretninger med godt utvalg av oster.

♥ Trøffelsalt fås også kjøpt i delikatesseforretninger.

♥ Fersk sort trøffel fås kjøpt i delikatesseforretninger og er ikke billig, men bruk det hvis du får tak i, for smaken er langt bedre enn om man bruker sort trøffel på glass. Får du bare tak i trøffel på glass, må du bruke mindre mengde fordi smaken da er sterkere. Hvis du kjøper fersk trøffel, må du passe på at den ikke er tørr, og bruk den senest et par dager etter at du har kjøpt den. Fersk sort trøffel skjæres i tynne flak med en mandolin eller høvel som er spesielt beregnet på trøfler (fås ofte kjøpt i de samme delikatesseforretningene som selger ferske trøfler).

♥ Pass på å fordele fyllet på fire porsjoner, slik at du får passe mye fyll til hver porsjon.

♥ Hvis du vil gjøre retten mer mettende, kan du legge til stekt kylling og supplere med grønnsaker, som for eksempel stekt squash i skiver.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/apen-lasagne-med-parmesansaus-og-troffel