



bild saknas

- 8 port
- Grönsaker, Huvudrätt, Fest

SVAMP & CITRONFYLLDA PASTARULLAR

Ingredienser □

200 g portabella (*svamp*)
 200 g champinjon
 2 dl purjolök (*strimlad*)
 2 klyftor vitlök (*hackade*)
 4 msk olivolja
 4 st citron (*2msk rivet citronskal*)
 2 msk citronsaft
 500 g ricottaost (*2x250g*)
 3 dl parmesan (*riven*)
 2 st ägg (*äggulor!*)
 1 tsk salt
 4 krm svartpeppar
 2 pkt lasagneplattor, färsk (*2x250g*)

□ Tomatsås

4 msk olivolja
 2 st lök, gul (*hackade*)
 2 klyftor vitlök (*hackade*)
 2 msk tomatpuré
 2 burkar tomater, krossade
 2 tsk mejram
 2 tsk salt
 2 tsk svartpeppar
 4 dl grädde, visp

□ Till gratinering

2 dl parmesan (*riven*)

Gör så här □

1. Hacka svampen och fräs den med purjolök och hackad vitlök i oljan ca 10min under omrörning.
2. Tillsätt rivet citronskal och citronsaften. Låt svampröran kallna.
3. Gör tomatsåsen: Fräs lök och vitlök i oljan. Tillsätt tomatpuré, tomater, mejram, salt och peppar. SJud i ca 5 min. Tillsätt därefter vispgrädde och sjud ytterligare 10 min. Ställ åt sidan.
4. Blanda svampröran med ricottaost, parmesan, äggulor, salt och peppar.
5. Koka upp vatten i en stor gryta och förväll lasagneplattorna i 2-3 min. Spola dem i kallt vatten. Den färska lasagnen kom i form av 1 platta. Vi delade den i mindre bitar.
6. Sätt på ugnen på 250C
 Dela plattorna på mitten (längden) och lägg 2 msk av fyllningen på varje platta och rulla ihop till en rulle. STäll rullarna i en smord och ugnssäker form.
7. Häll tomatsåsen över rullarna. STRö över 2dl riven parmesanost och gratinera ca 10 min tills osten har fått färg.

Servera med sallad.