

inköpslistan.se

Av: Karin&Erik

- 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.