KÖTT

Blomkålslasagne

Kock: **Maria Dahlquist** Tid: **60 min** Portioner: **4**

60

INGREDIENSER

1 st blomkålshuvud
2 msk en god olivolja
1 burk cherrytomater
1,5 dl vatten
5 st hel vitlöksklyfta
1 st röd paprika
2 msk tomatpuré
1 näve färsk basilika
lasagneplattor
1 burk ricotta
1 st ägg
1 st buffelmozzarella
1 näve färskriven parmesan
1 näve hackad persilja

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 220 grader. Bryt ner blomkålen i buketter, lägg dem i en ugnsfast form och krama in olivoljan i buketterna. Sätt in formen i ugnen och låt blomkålen stå tills de blivit gyllenbruna i ca 30-35 min.
Häll tomaterna i en bunke och krama sänder dem med händerna eller en gaffel. Tillsätt vattnet.
Fräs 4 av de tärnade vitlökarna i olivolja och salt i ca 2 minuter, tillsätt paprikatärningar och låt puttra i 8 minuter. Tillsätt tomatpurén, de mosade tomaterna och låt puttra ytterligare i 40 minuter tillsammans med hälften av de skurna basilikabladen.
Blanda ricotta, 1 vitlöksklyfta, hälften av blomkålen, ägget och resten av basilikan i mixer till en grov konsistens.
Koka upp lasagneplattorna en kort stund tills de är al dente.
Lägg tomatsås i botten på en ugnsfast form. Lägg på ett lager lasagneplattor. Därefter ett lager blomkålspuré, tomatsås och sen lasagneplattor igen. Därefter blomkålspuré igen, resten av de hela blomkålsbuketterna, lite tomatsås och plattor igen. Överst bara tomatsås, mozzarella och parmesan. Grädda i 10 min tills osten fått fin färg. Ta ut lasagnen och strö över hackad persilja.