

MUSSELBAREN'S

MUSSEL LASAGNE


MUSSELBAREN

TILLAGNING

Tidsåtgång c:a 60 minuter

Sätt ugnen på 200 grader. Skala och hacka fänkål, lök, morot och vitlök.

Hetta upp en stekpanna på medelhög värme och fräs grönsakerna tills de är mjuka och fått lite färg. Tillsätt tomatpuré och stek 1 min till.

Tillsätt de krossade tomaterna och låt sjuda ca 5 min.

Skär äpplena i 1 cm stora bitar och grovhacka musslorna. Häll i äpplen och musslor i tomatsåsen. Smaka av med salt och peppar. Ställ åt sidan.

Smält smör i en kastrull, rör i mjölet och tillsätt mjölk under omrörning. När all mjölk är i, tillsätt grädden och koka upp. Smaka av med salt och peppar.

Täck botten på en ugnsfast form med ett tunt lager béchamelsås, varva sedan 3 lager med lasagne-plattor, musselsås, béchamelsås och riven ost. Avsluta sista lagret med béchamelsås och riven parmesan.

Tillaga i ugn tills den fått fin färg i ca 30 min.

Recept: David Bark, Musselbaren 2022

INGREDIENSER

4 personer

6–8 lasagneplattor
400 g musslor (beroende på storlek)
400 g krossade tomater
3 msk tomatpuré
1 st fänkål
1 st morot
1 st gul lök
2 st vitlöksklyftor
2 st gröna äpplen
Smör till stekning
Salt
Peppar

Béchamelsås
100 g smör
1 dl vetemjöl
5 dl grädde
5 dl mjölk
4 dl riven ost gärna mozzarella
1 dl riven parmesan
Salt
Peppar

