

Lasagnia łososiowa



Składniki

cebula (ok. 90 g)
1 łyżka - masła
1 łyżka - mąki
300 ml - mleka
150 ml - słodkiej śmietany
sól
pieprz
2 łyżka - soku z cytryny
bulwa kalarepy (ok. 300 g)
tłuszcz do posmarowania
formy
pęczka koperku
200 g - wędzonego
łososia w plastrach
arkuszy lasagnii
50 g - drobno tartego
sera Emmentaler

Opis wykonania

Lasagnia z łososia z kalarepą posypana koperkiem.

Cebulę pociąć w drobną kostkę i włożyć wraz z masłem do formy. Dusić pod przykryciem w podany sposób. Dodać mąkę, mleko, śmietanę i wymieszać. Sos beszamelowy mocno doprawić solą, pieprzem i sokiem cytrynowym. Zagotować w otwartym naczyniu w podany sposób. Od czasu do czasu zamieszać. Kalarepę oczyścić, umyć, obrać ze skóry i przeciąć na pół. Pokroić w poprzek na bardzo w cienkie plasterki. Natłuścić płaską formę sufletową. Opłukać koperek, wybrać parę gałązek do dekoracji, a resztę drobno posiekać i mieszając dodać do sosu. Dno formy sufletowej pokryć sosem beszamelowym. Następnie naprzemiennie ułożyć warstwy kalarepy, łososia i arkusze lasagnii. Pomiedzy nie wlewać sos beszamelowy. Na zakończenie połączyć pozostałym sosem. Posypać serem Emmentaler i gotować oraz zapiec w 200 g wędzonego łososia , podany sposób.

Sposób nastawiania:

Duszenie cebuli: mikrofalówka 600 W, ok. 5 minut.

Gotowanie sosu: mikrofalówka 600 w, ok. 8 minut.

Gotowanie i zapiekanie lasagnii: grill z cyrkulacją powietrza 180-190°C oraz mikrofalówka 360 W, 15-20 minut