

Skaldjurslasagne 4 port.

Ingredienser:

12 lasagneplattor, helst färska
150 g färsk, grovhackad spenat
3 dl strimlad purjolök
saften av ½ citron
1 aubergine, skuren i tunna skivor
1 zucchini, skuren i tunna skivor
1 tomat, skuren i tunna skivor
salt och peppar

Skaldjursbuljong 1-1,5 liter

Ingredienser:

1 kg krossade skal från hummer, krabba och kräftor (eller räkor)
1 skalad och finskuren lök
1 skalad och finskuren morot
½ ansad och finskuren purjolök
1 skalad och finskuren vitlöksklyfta
½ dl matolja
1 msk tomatpuré
1 tsk mildt paprikapulver
½ flaska torrt vitt vin
7-10 vitpepparkorn

Gör så här:

Fräs grönsakerna med oljan, tomatpurén och paprikapulvret i en kastrull så att det får lite färg.

Tillsätt skalen från skaldjuren och fräs i 2-3 minuter.

Häll på vinet och lägg i pepparkornen.

Häll på vatten så att det knappt täcker.

Koka upp och skumma väl, låt sjuda utan lock i 20-30 minuter.

Sila och reducera kraftigt.

(Kan fyllas i form och frysas)

Tomat- och skaldjurssås:

400 g kokta, grovhackade skaldjur, t.ex. musslor,
räkor och havskräftor
1 grovhackad gul lök
2 pressade vitlöksklyftor
olivolja till stekning
2 burkar krossade tomater, avrunna
1 dl hårt reducerad skaldjursbuljong
1 dl torrt vitt vin
1 msk hackad färsk basilika
1 msk plockade färska timjanblad
2 msk farinsocker



Béchamelsås:

3 msk smör

2 msk vetemjöl

1 tsk fänkålsfrön

6 dl gräddmjölk (hälften vispgrädde, hälften mjölk)

1 lagerblad

2 hela dillkvistar

2 dl riven parmesanost

salt och peppar

ÖL LJUS LAGER PILSNER - TYSK STIL

König Pils

4,9 % vol.

Produktnummer: Nr 1420



Maltig smak med inslag av ljust bröd och grapefrukt. Serveras vid 6-8°C till rätter av fisk eller skaldjur, till vegetariska rätter eller som sällskapsdryck.