

Romantik Hotel

Åkerblads i Tällberg



Karl-Johansvampslasagne

Förberedelse 20min

Tillagningstid 40min

4dl	Mjölk
2dl	Grädde
	Majzena
3/4dl	Riven Västerbottenost
2dl	Karl-Johansvamp
4st	Hackade schalottenlökar
1msk	Smör
-	Salt & Svartpeppar
-	Lasagneplattor

1.)Koka upp grädde och mjölk, red av med majzenamjöl till önskad konsistens. Tillsätt den rivna osten och smaka av med salt och peppar.

2.)Sautera svampen och schalottenlöken i smöret, krydda med salt och peppar.

3.)Varva lasagneplattor, ostsåsen och svampen i smord, ugnssäker form.

4.)Gräddas ca 40min. i 170° C.

5.)Serveras som ensamrätt med grönsallad eller som ett tillbehör.

Åkerblads Romantik Hotell & Gästgiveri

Sjögattu 2. 793 70 Tällberg

Tel: 0247-508 00 Fax: 0247-506 52

www.akerblads.se info@akerblads.se