

ÅRETS RÄTT

I samarbete med Årets Kock

Recept: Årets Rätt 2024 av Desirée Jaks

Havets superhjälte i fyra säsonger

Öppen lasagne med blåmusslor

4 portioner, 60 minuter

Ingredienser:

- 200 g färska lasagneplattor
- 1/2 citron (juice + zest)
- Rapsolja till stekning

Blåmusslor & blåmusselsås:

- 1 kg färska blåmusslor i nät, svenska repodlade (eller 200 g frysta blåmusslor utan skal + 1 dl mussel- eller fiskbuljong gärna MSC eller asc märkta)
- 1 gul lök
- 1 fänkål
- 1 jalapeño
- 1 vitlöksklyfta
- 2 dl vitt vin
- 2 dl vatten
- 4 dl vispgrädde
- 1 msk smör

Gremolata:

- 1 kruka kruspersilja (35 g)
- 1 dl rapsolja
- 1 vitlöksklyfta (liten)

Krutonger:

- 4 dl dagsgammalt bröd eller baguett (plockat i småbitar)
- 2 msk smör

Fyllning:

- 100 g babyspenat (sköljd)
- 50 g lagrad prästost
- 1 msk smör
- Salt och svartpeppar

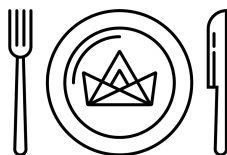
Tillbehör enligt årstid:

Vinter: 150 g vitkål (strimlad), 2,5 dl gröna ärtor (tinade)

Vår: 4 dl nässlor (plockade blad), 8 grön sparris (delad)

Sommar: 150 g brytböner (ansade och skivade), 2 snacksgurkor (skivade)

Höst: 1 färsk majscolv (skuren från kolven), 160 g kantareller (ansade och delade)



ÅRETS RÄTT

I samarbete med Årets Kock

Recept: Årets Rätt 2024 av Desirée Jaks

Havets superhjälte i fyra säsonger

Tillagning:

Blåmusslor & blåmusselsås:

- Skölj blåmusslorna under kallt vatten tills vattnet är helt rent.
- Rensa blåmusslorna från skägg och sortera bort skadade musslor.
- Skala och finhacka lök, fänkål, jalapeño och vitlök.
- Svetta 1/3 av grönsakerna i en vidkastrull. Spara resten av grönsakerna till fyllning.
- Häll på vinet och koka ner till hälften. Tillsätt sedan vattnet, koka upp
- Lägg i blåmusslorna och koka under lock i ca 2–3 minuter tills dom öppnat sig. Lyft blåmusslorna med en hålslev och behåll buljongen i kastrullen. Släng de som inte har öppnat sig.
- Plocka musslorna ur skalen och förvara dom i kylan tills servering.
- Reducera blåmusselbuljongen till ca 2 dl
- Om du använder frysta blåmusslor och buljong, slå på buljongen tillsammans med vattnet och koka ihop.

- Koka ner grädden i en separat kastrull tills det återstår 3 dl.
- Sila blåmusselbuljongen i grädd kastrullen och koka ihop såsen. Mixa ner smöret med en stavmixer.
- Smaka av med salt och citron.

Gremolata:

- Grovhacka persiljan
- Häll rapsoljan i en bunke.
- Riv ner vitlöken
- Mixa sedan ner persiljan med en stavmixer. Tillsätt lite persilja åt gången.
- Smaka av med salt, citronjuice och zest.

Krutonger:

- Värm upp en stekpanna med olja och smör.
- Tillsätt brödet och stek under omrörning på medelvärme tills det blir gyllene och krispig.
- Salta och låt svalna på hushållspapper
- Torka och behåll samma stekpanna



ÅRETS RÄTT

I samarbete med Årets Kock

Recept: Årets Rätt 2024 av Desirée Jaks

Havets superhjälte i fyra säsonger

Vid servering (vinter):

- Värm upp stekpannan från krutongerna och fräs resten av de hackade grönsakerna i smör i ca 2 minuter.
- Tillsätt spenat och strimlad vitkål, fräs ytterligare 1 minut och smaka av med salt och citron.
- I en separat panna, stek ärtor i smör och tillsätt sedan de plockade blåmusslorna. Värm lätt och tillsätt 4 msk gremolata. Smaka av med salt.
- Koka upp en stor kastrull med saltat vatten och koka pastan tills den är mjuk ca 2–3 minuter. Lyft upp med en hålslev och lägg på en oljad plåt.
- Bygg rätten i djupa tallrikar: börja med en lasagneplatta, fördela spenatblandningen, lägg på ytterligare en lasagneplatta, strö över rikligt med ost och toppa med blåmusselblandningen. Avsluta med sås som du skummar lätt med en stavmixer, dressa med gremolata.