

## Oppskrifter 1.5.2004 - Klubbmøte hos Sigurd

### Åpen lasagne med ristet rødspette, syltet fennikel, bakt paprika og basilikumsaus

600 g rødspettefilet eller annen flyndre  
2 ss solsikkeolje  
Salt og papper

#### Syltet fennikel

2 fennikel  
2 dl appelsinjuice  
1 ss sukker  
4 stjerneanis  
Salt og pepper

#### Pastadeig

3 hele egg  
7 eggeplommer  
1 ss olivenolje  
½ kg pastamel  
En klype salt

#### Bakt paprika

1 rød paprika  
2 ss jomfruolivenolje  
1 ts sitronsaft  
Salt og pepper

#### Basilikumsaus

2 ss hakket sjalottløk  
1 fedd hakket hvitløk  
1 dl fiskekraft  
1 dl hvitvin  
½ dl fløte  
1 potte frisk basilikum  
200 g smør  
1 ss sitronsaft  
Salt og pepper

#### Lasagneplater

Lag pastadeigen (halv porsjon). Bland de våte ingrediensene sammen, og hell dem i melet. Bland til en jevn deig. Kjør den til nest tynneste tykkelse i pastamaskin og del dem opp i 8 stk. 12 x 12 cm store firkanter. Kok opp vann med salt og litt olivenolje og vent med å koke dem til rett før servering. De skal kokes i 1 minutt.

## **Syltet fennikel**

**Rens fennikelen og kutt den i små terninger. Kok den med appelsinjuice, sukke rog stjerneanis, og smak til med salt og pepper. Kok fennikelen slik at saften kokes nesten bort og smaken blir i grønnsaken.**

## **Bakt paprika**

**Del paprikaen i fire båter og smør inn med litt olje. Bak dem under grillen på maks varme til de blir sorte. Du kan også bruke en skibrenner for å brenne skinnen. Vask av det brente skinnen og kutt paprikakjøttet i tynne strimler, som legges i en kjele med olje, sitronsaft, salt og pepper. Kokes sakte under lokk i 10 minutter til de er møre.**

## **Basilikumsaus**

**Kok hakket løk og hvitløk med fiskekraft og hvitvin. Kok ned til ½ dl og tilsett fløte. Kok opp. Kjør mykt smør grønt i mikser med basilikum og ta litt og litt av smøret og pisk inn i sausen. Pass på at sausen ikke koker, da kan den skille seg. Smak til med salt, pepper og litt sitronsaft.**

**Salte og pepre flyndrefiletene, som er delt opp i 8 stykker. Rist dem 2 minutter på hver side i en varm teflonpanne i solsikkeolje. Pastaen deles i firkanter og kokes i 1 minutt. En plate anrettes med syltet fennikel og ristet rødspette og dekkes med nok en lasagneplate. Pynt med en skje paprika og noen basilikumblader. Legg sausen rundt lasagnen og server.**

## **Drikke**

**Prosecco Valdizze**