



# Snelle lasagne

Snel klaar/budgetvriendelijk/Boordevol groenten



4 porties



20 minuten + 35 tot 40 minuten in de oven

## INGREDIENTEN SAUS

Spinaziesaus (ipv béchamelsaus)

1 kg spinazie (vers of diepvries)

1 potje ricotta

150 gram geitenkaas (type Chavroux)

peper/zout/nootmuskaat

Tomatensaus

8 dl passata (uit fles of blik)

12 blaadjes basilicum, fijngenhakt

1/2 theelepel paprikapoeder

2 teentjes knoflook, fijngesneden

1 eetlepel olijfolie

## OVERIGE

Combinatie van lasagnevellen en pompoen lasagnebladen (kant en klaar te koop)

2 bollen mozzarella

100 gram geraspte mozzarella

Diepe ovenschotel (geschikt voor lasagne/zorg dat je enkele lagen kan leggen).

## HOE MAAK JE HET?

1. Verwarm de oven voor op 180° C.
2. Ontdooi de diepvriesspinazie of stoof de verse spinazie en mix hem fijn (giet eerst kookvocht af).
3. Meng de spinazie met de ricotta en de geitenkaas. Kruid af.
4. Meng de passata met de olijfolie, de knoflook, de basilicum en het paprikapoeder. Kruid af.
5. Bouw de lasagne op in een ovenschotel: leg onderaan de schotel een laag tomatensaus, daarna een lasagnevel, vervolgens een deel van het spinaziemengsel en een vel van de pompoenlasagne.
6. Herhaal de lagen tot alle ingrediënten op zijn. Eindig met een laag tomatensaus.
7. Trek de mozzarella in stukken en verdeel over de ovenschotel. Verdeel de geraspte mozzarella over de schotel en zet gedurende 35 tot 40 minuten in de oven.

## VARIATIES

Vervang de pompoenlasagne door aubergine of courgette in gesneden plakken.