Diner

WITTE LASAGNE MET GROENE GROENTEN

INGREDIËNTEN

Aantal porties: 2 - 3

- 1 teen knoflook
- 1 ui
- 1 courgette
- 1 prei
- 150gr broccoliroosjes (zakje)
- 40 gr ongezouten roomboter
- 40 gr tarwebloem
- 450 ml groentebouillon
- 50 ml verse slagroom
- 30 gr geraspte kaas + extra voor erover
- 60gr erwtjes
- Lasagnebladen (6 tot 9)
- 1 bol mozzarella, in plakjes gesneden
- Peper en zout

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Hak de knoflook fijn en snipper de ui. Maak met een dunschiller lange repen van de courgette en leg deze apart. Was de prei en snijd in halve ringen. Snijd de broccoliroosjes nog wat kleiner.
3. Verhit de boter in een sauspan. Voeg de bloem toe en bak 5 min. Schenk de bouillon er in delen bij en roer met een garde tot een gladde saus. Laat het even indikken.
4. Voeg de slagroom en de geraspte kaas toe en roer dit door tot de kaas is opgenomen door de rest van de saus. Breng op smaak met flink wat peper en wat zout. Haal van het vuur.
5. Verhit olie in een koekenpan en bak de ui met de knoflook aan, voeg vervolgens de prei toe en hierna de broccoliroosjes toe en bak nog een paar minuten verder, breng op smaak met peper en zout. En voeg hier ook de erwtjes nog aan toe. Haal van het vuur.
6. Vet de ovenschaal in en schep een laagje van de saus in de schaal. Verdeel er wat van de groenten over. Leg hier een paar repen courgette op. Leg hier dan de lasagnebladen op. Schep opnieuw een laag saus over de lasagnebladen, verdeel hier weer de groenten over en dek dit af met repen courgette. Leg hier weer lasagnebladen op. Herhaal dit tot de ingrediënten op zijn, maar eindig met een laag saus. Verdeel hier de mozzarella over. Strooi er ook nog een handje (of eventueel meer) geraspte kaas over.
7. Bak de lasagne in 35-40 minuten in de oven gaar.