



Hoofdgerechten

Lasagne met gerookte zalm

Voor 4 personen.

Ingrediënten

375 gram ricotta
125 gram parmezaanse kaas (geraspt)
1 eetlepel olijfolie
125 gram champignons (in fijne plakjes)
1 lookteentje (geplet)
200 gram jonge spinazieblaadjes
100 gram zongedroogde tomaten
1/2 rode paprika (in reepjes)
200 gram zalm (gerookte)
1 pot tomaat-basilicum saus
pakket lasagnevel
1 ei (losgeklopt)
150 gram Gruyère-kaas (geraspt)

Bereidingswijze

Leg de paprikareepjes 15 minuten onder de ovengrill. Meng de Parmezaan onder de ricotta. Bak de champignons samen met de look in de olijfolie tot ze zacht zijn. Laat de spinazieblaadjes kort mee bakken. Meng er daarna de zongedroogde tomaten en de paprikareepjes onder.

Bouw de lasagne als volgt op in een ovenschotel; tomatensaus, lasagneblaadjes, groenten, ricotta, lasagneblaadjes, tomatensaus, gerookte zalm, ricotta, groenten, lasagneblaadjes. Meng het ei onder de resterende ricotta. Smeer dit bovenop het laatste lasagnelaagje en strooi er de geraspte Gruyère over. Bak de lasagne 30 minuten in een voorverwarmde oven van 180°. Afwerken met enkele basilicumblaadjes.

