



Hoofdgerechten

Lasagne met feta en groenten

Voor 4 personen.

Ingrediënten

500 gram soepgroenten
700 gram tomaten (gezeefd)
200 gram feta (in blokjes)
5 deciliters bechamelsaus
250 gram lasagnevellen (voorgekookte)
75 gram Gruyère-kaas (geraspte)
3 eetlepels boter (vloeibare)
1 theelepel tijm (gedroogde)
peper
zout

Bereidingswijze

Bak de groenten 5 minuten in de vloeibare boter. Meng er de tijm onder. Voeg de gezeefde tomaten toe en laat dit 15 minuten sudderen. Van het vuur halen en de feta er onder roeren. Op smaak brengen met peper en zout.

Hou 2 dl bechamelsaus apart. Verdeel wat van de overige saus over de bodem van een ovenschotel. Leg er 2 met bechamel bestreken lasagnebladen op en bedek met groentesaus. Blijf dit herhalen tot de ingrediënten op zijn.

Giet er de apart gehouden bechamelsaus over en bestrooi met geraspte gruyère. Plaats de schotel 20 minuten in een voorverwarmde oven van 180°.

