



Hoofdgerechten

Courgettelasagne

Voor 4 personen.

Ingrediënten

60 gram spinazie (grof gehakt)
1 ui (kleine, gesnipperd)
2 courgettes (grote)
25 gram parmezaanse kaas (geraspte)
800 gram gepelde tomaten (uit blik)
1/2 theelepel oregano (gedroogde)
250 gram mozzarella (geraspte)
handvol basilicum (grof gehakt)
1 theelepel tijmblaadjes (verse)
1 eetlepel balsamicoazijn
1 lookteentje (geperst)
250 gram ricotta
chilipoeder (mespunt)
1 ei
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Snij de courgetten in de lengte in lange plakken met behulp van een mandoline of kaasschaaf. Kruid met peper en zout en leg ze op een stuk keukenpapier. Dep goed droog.

Doe de ricotta, 2/3de van de mozzarella en de Parmezaanse kaas, het ei, de spinazie en het basilicum in een kom. Meng het geheel goed onder elkaar. Kruid met peper en zout. Beleg elke courgetteplak met een lepel van het kaasmengsel en rol op.

Bak de ui in olijfolie glazig. Kruid met de oregano, chilipoeder, tijm en het geperste lookteentje. Voeg de tomaten en de balsamicoazijn toe. Laat 20 minuten sudderen. Kruid met wat zout. Verwarm de oven voor op 180°.

Doe de saus in een ovenschotel en schik er de courgetterolletjes op. Bestrooi met de resterende mozzarella en Parmezaanse kaas. Zet 40 minuten in de oven.

Tip: Dit recept werkt ook met pompoen in plaats van courgette.

Keukenbenodigdheden

Mandoline

Oven

