



Hoofdgerechten

Lasagne van pannenkoeken

Voor 4 personen.

Ingrediënten

350 gram tomatensaus (met basilicum)
200 gram jonge spinazieblaadjes
8 pannenkoeken (kant-en-klaar)
50 gram parmezaanse kaas
250 gram ricotta
2 tomaten (in schijfjes)
1 ui (fijngesneden)
1 lookteentje (geperst)
1 limoen (zeste)
boter
zwarte peper

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180 graden. Bak de ui mooi goedbruin in wat boter. Voeg beetje bij beetje de spinazie toe, totdat hij geslonken is. Bak bij de laatste hand spinazie ook de look even mee. Laat goed uitlekken.

Mix intussen in een kom de ricotta, limoenzeste en de helft van de parmezaan. Kruid naar smaak met peper. Leg alle pannenkoeken op een werkblad en verdeel het ricottamengsel erover. Besmeer de pannenkoeken met een dun laagje tot aan de randen.

Bedek de bodem van een ronde ovenschaal met een derde van de tomatensaus. Stapel de pannenkoeken erop met de besmeerde kant naar boven, afwisselend met de spinazie en de tomatenschijfjes. Overgiet met de rest van de tomatensaus, beleg met de resterende tomaat en besprenkel met de parmezaan.

Zet de pannenkoekenlasagne ongeveer 20 minuten in de voorverwarmde oven tot de saus mooi pruttelt en de kaas goudbruin en gesmolten is.

Tip: Liever niet veggie? Leg bij het opbouwen van de lasagne een paar vellen gerookte zalm tussen de pannenkoeken. Héérlijk!

Keukenbenodigdheden

Oven

Mixer

