



Hoofdgerechten

Lasagne met witte champignons

Voor 4 personen.

Ingrediënten

100 gram hazelnoten (grof gehakt)
150 gram mozzarella (in plakjes)
1 bosje peterselie (grof gehakt)
2 eetlepels tijmblaadjes (verse)
500 gram witte champignons
150 gram pecorino
12 lasagnevellen
800 milliliters melk
1 ui (gesnipperd)
2 lookteentjes
30 gram bloem
30 gram boter
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200°C. Snij de champignons in schijfjes. Bak de ui met de geperste look glazig in wat olijfolie. Voeg de champignons toe en bak goudbruin. Roer er de tijm onder en kruid met peper en zout. Zet apart.

Smelt de boter in een diepe pan. Voeg de bloem toe en bak al roerend 2 minuten. Giet er langzaam en al roerend de melk bij tot de saus begint in te dikken. Zet het vuur uit en roer er de helft van de pecorino onder. Kruid met peper en wat zout.

Bedek de bodem van een ovenschaal met een dun laagje van de saus. Bedek met een laag lasagnebladen. Schep er een laag champignons op, bestrooi met wat peterselie en noten en schep er opnieuw een laag saus op. Herhaal. Eindig met een laag saus. Leg er de plakjes mozzarella op en bestrooi met de resterende pecorino. Zet 25 minuten in de oven.

Tip:

Maak de champignons schoon met 'n borsteltje, niet met water!

Keukenbenodigdheden

Oven

