



Hoofdgerechten

3-kazen pesto lasagne

Voor 4 personen.

Ingrediënten

16 lasagnevellen (groene en witte)
2 bollen mozzarella (in plakjes)
700 gram passata
250 gram ricotta
150 gram feta
2 uien (gesnipperd)
1 citroen (de schil)
2 aubergines
1 courgette
1 theelepel cayennepeper
2 lookteentjes (geperst)
2 takjes rozemarijn
tijmtakje (enkele)
2 laurierblaadjes
olijfolie
peper
zout

Voor de pesto

50 gram parmezaanse kaas
50 gram cashewnoten
1 lookteentje (gepeld)
250 gram spinazie
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Laat voor de pesto de spinazie in delen slinken in olijfolie. Kruid met peper en zout. Giet de spinazie in een vergiet en duw er al het vocht uit. Schep alles in een blender. Voeg de rest van de ingrediënten en een scheutje olijfolie toe en mix glad. Proef en kruid eventueel bij met peper en zout.

Fruit de ui en look in olijfolie glazig. Voeg de tijm, rozemarijn en laurier toe en schenk er de passata bij. Kruid met het cayennepeper en wat zout en laat 20 minuten zachtjes sudderen. Roer de feta los met de ricotta en de citroenrasp en kruid met peper en zout.

Snij de courgette en aubergines in de lengte in plakken van een halve centimeter. Bestrijk ze met olijfolie en grill ze heel even in de grillpan. Haal de takjes tijm, rozemarijn en de blaadjes laurier uit de tomatensaus en mix de saus glad.

Verwarm de oven voor tot 180°C. Bedek de bodem van een ovenschaal met een laagje tomatensaus. Verdeel er een eerste laag lasagnevellen over. Bedek de pasta met een laag pesto en verdeel hier de gegrilde groenten over. Bestrijk met het feta-ricottamengsel en verdeel er opnieuw wat tomatensaus en lasagnevellen over. Herhaal tot alle ingrediënten op zijn. Eindig met een laagje tomatensaus.

Verdeel de plakjes mozzarella over de schotel en zet 40 minuten in de oven.

Keukenbenodigdheden

Blender

Oven

