



Hoofdgerechten

Vegetarische lasagne met courgette

Voor 4 personen.

Ingrediënten

5 courgettes
10 gram parmezaanse kaas (geraspt)
400 gram tomatenblokjes (uit blik)
150 gram mozzarella (geraspt)
1 theelepel balsamicoazijn
1 lookteentje (geperst)
1 ui (fijngesneden)
1/2 theelepel oregano (gedroogd)
1 theelepel tijm (verse)
1 snuifje chilipoeder
olijfolie
peper
zout

Voor het ricottamengsel:

20 gram parmezaanse kaas (geraspt)
150 gram mozzarella (geraspt)
2 eetlepels basilicum
250 gram spinazie
300 gram ricotta
1 ei

Bereidingswijze

Snij de courgette 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.

Bak de ui glazig en voeg er vervolgens de oregano, chilipoeder, tijm, lookteentje, tomatenblokjes en balsamicoazijn toe. Meng het geheel goed door elkaar en laat de saus 20 minuutjes sudderen op een laag vuurtje.

Verwarm de oven voor op 180°C.

Meng alle ingrediënten voor het ricottamengsel onder elkaar. Kruid met peper en zout. Beleg elke courgetteplakje met een lepel van het kaasmengsel en rol op.

Verdeel de helft van de tomatensaus over de bodem van een ovenschaal. Schik er de courgetterolletjes op.

Verdeel de rest van de saus over de bovenkant van de rolletjes. Strooi er de mozzarella en Parmezaanse kaas over en kruid met peper en zout. Bak ongeveer 30 tot 40 minuten tot de kaas bovenop mooi goudbruin is.

Keukenbenodigdheden

Oven

