



Voorgerechten

Lentelasagne met zalm, pesto courgette en groene asperges

Voor 4 personen.

Ingrediënten

250 gram lasagnevellen
400 gram zalmfilet
200 gram groene asperges
1 courgette (in schijfjes)
2 eetlepels olijfolie
200 gram ricotta
100 gram pesto
100 milliliters volle room
200 gram mozzarella (geraspt)
peper
zout
handvol kervel

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200 °C.

Verhit 1 el olijfolie in een pan en gril de courgetteplakjes en asperges heel kort op een hoog vuur bruin. Breng op smaak met peper en zout.

Snijd de zalmfilet in dunne plakjes. Meng de ricotta in een kom met pesto.

Vet een ovenschaal of een aantal kleine schaaltjes in met 1 el olijfolie en verdeel 50 ml room over de bodem. Leg een laag lasagnevellen. Voeg dan een laagje ricotta pestomengsel toe, gevolgd door een laagje zalm, groene asperges en courgette. Herhaal dit tot alle ingrediënten op zijn, eindigend met een laag lasagnevellen, het ricotta pestomengsel en de overige 50 ml room.

Strooi de geraspte mozzarella over de lasagne en bak 40 à 45 minuten in de voorverwarmde oven. Haal de lasagne uit de oven en werk af met kervel.

