



Hoofdgerechten

Aardappellasagne

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 grote aardappelen (vastkokende, Nicola)
800 milliliters tomatenblokjes (uit blik)
4 theelepels oregano (gedroogd)
150 gram mozzarella (geraspt)
handvol notenmix (gehakt)
150 gram cottage cheese
2 zoete aardappelen
500 gram spinazie
4 takjes oregano
1 ui (gesnipperd)
1 courgette
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200°C. Verwarm een scheutje olijfolie in een koekenpan en fruit de ui samen met de gedroogde oregano op een laag vuur. Voeg de tomatenblokjes toe en kruid met peper en zout. Laat op een zacht vuur pruttelen.

Schil de aardappelen en snij ze in dunne plakken. Kook de plakken beetgaar in licht gezouten water. Snij de courgette in dunne, lange plakken. Blancheer de spinazie enkele minuten in licht gezouten water. Giet af en dep droog.

Verdeel 1 laag van de aardappelplakken over een ingevette ovenschaal. Leg hierop de courgetteplakken en schep daarover de tomatensaus. Bestrooi met de mozzarella. Herhaal tot alle ingrediënten op zijn. Eindig met een laag cottage cheese en de gehakte noten. Kruid met peper en zout en zet 30 minuten in de oven. Werk voor het serveren af met de verse oregano.

Tip: Geen mandoline in huis om de courgette in dunne plakken te snijden? Je kan ook prima aan de slag met een dunschiller of kaasschaaf.

Keukenbenodigdheden

Oven

Mandoline

