



Hoofdgerechten

Winterlasagne met pompoen

Voor 4 personen.

Ingrediënten

500 gram winterpostelein
500 gram pompoenen (in dunne plakjes)
2 wortelen (dikke, in plakken)
2 lookteentjes (geperst)
takje tijm (enkele)
250 gram mozzarella (in blokjes)
200 milliliters melk
400 milliliters passata
150 gram feta
60 gram oude kaas (geraspt)
nootmuskaat
1 theelepel chilivlokken
12 lasagnevellen
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C. Hussel de wortel- en pompoenplakjes met een scheut olijfolie, peper en zout. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat en zet 20 minuten in de oven. Stoof de winterpostelein 2 minuten in hete olijfolie. Kruid met peper en zout.

Mix de mozzarella met de geitenkaas en de melk glad. Breng op smaak met nootmuskaat. Zet apart.

Bak de look in olie glazig. Voeg de passata en de takjes tijm toe. Kruid met de chilivlokken, peper en zout. Laat 5 minuten sudderen.

Schep de helft van de tomatensaus in een ovenbestendige schaal. Dek af met lasagnevellen.

Leg er een laag pompoen- en wortelplakjes op en schep er de helft van de winterpostelein op. Dek weer af met lasagnevellen. Verdeel er de helft van de kaassaus over en leg daarop een laag pompoenen wortelplakjes. Dek af met de resterende lasagnevellen. Schep er de rest van de tomatensaus en vervolgens de kaassaus op. Strooi er de geraspte kaas over. Bak de lasagne in 30 minuten goudbruin.

Keukenbenodigdheden

Oven

