



Vegetarische lasagne

Geïnspireerd op een recept van HelloFresh

4 personen

60 minuten bereidingstijd

Ingrediënten

8 tomaten
2 uien
3 knoflooktenen
400 gram spinazie
4 tl tijm
1 pakje kookroom
100 gram Grana Padano
8 stuks lasagnebladeren
2 pakjes mozzarella
1 bakje walnoten
300 ml groentebouillon
4 el bloem
6 el roomboter
1 el olijfolie
peper en zout naar smaak

Bereiding

Verwarm de oven voor op 220 graden en bereid de bouillon. Snipper de ui en snijd of pers de knoflook fijn. Snijd de tomaat in blokjes, snijd of scheur de spinazie klein, snijd de mozzarella in plakjes, breek de walnoten in kleinere stukjes. Heb je verse tijm? Rits dan de blaadjes van de takjes en snijd de tijm nog een beetje fijner.

Verhit de roomboter in een wok of hapjespan en fruit de ui en knoflook 2 minuten op middelmatig vuur. Voeg de bloem toe en bak al roerende 2 minuten. Voeg 1/3 deel van de bouillon toe en roer met een garde. Herhaal deze handeling nog 2 keer met de overige bouillon en roer glad. Breng de saus aan de kook, voeg de tomaat toe en laat 1 minuut doorkoken.

Voeg de tijm en spinazie toe aan de saus en laat al roerende slinken. Voeg als laatste de kookroom en 1/3 deel van de grana padano toe en breng op smaak met peper.

Vet een ovenschaal in met de olijfolie. Schenk, om te beginnen, een dun laagje saus in de ovenschaal. Bedek deze met een deel van de lasagnebladen en druk goed aan. Leg de helft van de plakjes Mozzarella kaas op de bladen, bestrooi ze met de helft van de walnoten, strooi er nog wat Grana Padano overheen en sluit af met een laagje saus. Herhaal dit tot alles op is en sluit af met een laagje kaas.

Bak de lasagne 20 minuten in de voorverwarmde oven. Eet smakelijk!





