

Vegetarische lasagne met spinazie



Velthuizen
KEUKENS

🕒 40 minuten

👥 6 personen



Stap 1 | Wat hebben we nodig?

12 lasagnebladen
60 gram Parmezaanse kaas
400 gram spinazie
350 gram kruidenroomkaas
2 eetlepels walnoten

Voor de tomatensaus:
5 tomaten
1 paprika
1 ui
2 teentjes knoflook

1 blikje tomatenpuree
1 theelepel oregano
1 tablet voor groentebouillon
100 ml water
verse basilicum

Stap 2 | Voorbereiden tomatensaus

We starten met het maken van de tomatensaus. Maak hiervoor kruisjes in de tomaten en laat deze wellen in heet water. Door ze daarna af te spoelen onder de koude kraan is het eenvoudig om het velletje van de tomaat te verwijderen. Snij de ontvelde tomaten vervolgens in stukjes. Doe dit ook met de paprika, ui en knoflook.



Stap 3 | Tomatensaus afmaken

Verhit een scheutje olijfolie in een pan en fruit hierin de gesnipperde ui en de knoflook. Voeg na 5 minuten de tomaten, paprika, het bouillonblokje en de oregano toe. Als laatste meng je de tomatenpuree erdoor. Gebruik in eerste instantie de helft van het water en laat het geheel 25 minuten zachtjes doorkoken. Eventueel kan je de rest van het water toevoegen als je vindt dat de saus te veel indikt. Na 25 minuten roer je de gehakte verse basilicum door de saus. Breng verder op smaak met wat zout en peper indien gewenst.



Stap 4 | Spinazie laten slinken

Terwijl de tomatensaus staat te pruttelen laat je de spinazie slinken. Pak hiervoor een ruime wokpan en verhit hierin een scheutje olijfolie. Doe de spinazie in gedeeltes in de wokpan totdat alle spinazie voldoende geslonken is. Hak ondertussen de walnoten fijn.



Stap 5 | Vegetarische lasagne opbouwen

Vet de ovenschaal in met olijfolie. Begin met een laagje van de verse tomatensaus en leg hierop een laag lasagnebladen. Smeer hier vervolgens een laag van de kruidenroomkaas over en daarover de spinazie. Nu kan je het herhalen; tomatensaus, lasagnebladen, kruidenroomkaas en de spinazie. Als topping strooi je de walnoten over het geheel en bestrooi je de schotel royaal met Parmezaanse kaas. Bak de vegetarische lasagne af in 20 minuten op 200 graden. Heb je een stoomoven, voeg dan tijdens het bakproces gering stoom toe, dit zorgt voor een extra krokante korst.



Stap 6 | Genieten

Laat de vegetarische lasagne even afkoelen voordat je hem aansnijdt. Trek een mooie fles wijn open, een volle stevige Italiaanse rode wijn is bijvoorbeeld perfect om te serveren bij de lasagne.

