



Pompoenlasagne met saliesaus

met tomaat, ui en basilicumcrème



ca. 50min



2 personen

Als perfectie bestaat, dan zit het geheim in lasagne. Want wat is er lekkerder dan zo'n borrelende ovenschaal vol heerlijk romige laagjes? Vandaag maak je een vegetarische variant met boterzachte Hokkaidopompoen en tomaat. Als bijzondere twist, gebruik je salie voor de saus en je garneert 'm met een aromatische basilicumcrème.

Wat je van ons krijgt

- 1 kleine Hokkaidopompoen
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 5g verse salie
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 zakje Italiaanse kruidenmix
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 tomaat
- 250g lasagnebladen ¹
- 100g geraspte jong belegen kaas ⁷
- 1 zakje basilicumcrème

Wat je thuis nodig hebt

- 125ml melk ⁷
- 1½el boter ⁷
- 2½el bloem ¹
- peper en zout

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- middelgrote kookpan
- maatbeker
- vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 926kcal, vet 49.5g, koolhydraten 88.5g, eiwit 29.4g



1. Pompoen voorkoken

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Breng ruim gezouten water aan de kook in middelgrote kookpan voor de **pompoen**. Halveer de **pompoen**, schraap de pitten eruit met een lepel en snijd in 2-3cm grote stukken. Doe in de pan met een snuf zout en kook in ca. 6min zacht op middelhoog vuur. Giet af in een vergiet en wis de pan uit.



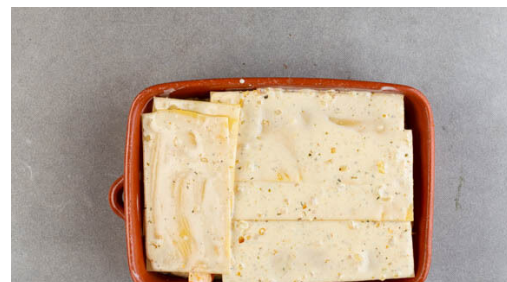
4. Tomaat snijden

Snijd de **tomaat** in kleine blokjes. Bedek de bodem van een middelgrote ovenschaal met **¼ van de saus**.



2. Saus voorbereiden

Pel en halveer ondertussen de **ui** en hak fijn. Pel de **knoflook** en hak ook fijn. Verhit de gebruikte kookpan op middelhoog vuur en voeg de **ui** en de **helft van de salie** samen met 1½el boter toe aan de pan. Fruit 3-4min en bak vervolgens de **knoflook** ca. 30sec mee. Strooi er 2½el bloem over en meng goed.



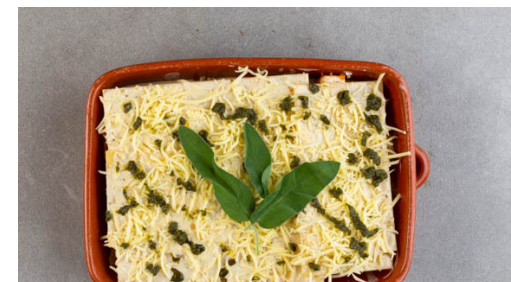
5. Lasagne stapelen

Verdeel **3 lasagnebladen** over de **saus**. Breek evt. stukken af om het passend te maken. Doe wat **pompoen, tomaat, kaas** en **saus** erbovenop om een laagje te maken. Zorg dat je een **beetje kaas** bewaart. Herhaal dit proces 2 keer tot de ovenschaal vol is. De **resterende lasagnebladen** kun je voor een ander recept bewaren. Bedek de **lasagne** met de **rest van de saus**.



3. Saus afmaken

Giet langzaam 125ml melk en 375ml water in de pan terwijl je blijft roeren. Roer het **bouillonpoeder** en de **kruidenmix** erdoorheen. Breng de **saus** aan de kook en laat op middelhoog vuur 2-3min inkoken. Neem de pan van het vuur en roer de **crème fraîche** erdoor. Proef of je nog peper en zout wil toevoegen en haal de **salie** uit de pan.



6. Lasagne bakken

Strooi de **rest van de kaas** over de **lasagne** samen met de **resterende salieblaadjes** en de **basilicumcrème**. Bak ca. 30min in het midden van de oven tot de **kaas** goudbruin is. **Tip:** dek de **lasagne** af met aluminiumfolie als hij er voor het einde van de roostertijd droog uit begint te zien. Snijd de **lasagne** in stukjes, schik op borden en serveer.