



Notige open pompoenlasagne

met beurre noisette en salie



30-40min



2 personen

Als je boter verwarmt in een pannetje zullen de meeste mensen stoppen als de boter gesmolten is en begint te bubbelen. Maar als je een klein beetje meer geduld hebt en de vloeibare boter op zacht vuur laat borrelen, krijg je een waanzinnig lekker bruine saus met een lekker notige smaak: beurre noisette. Dat is vandaag de ster van deze lasagne met pompoen, amandelen en salie. Je wil je boter noo...

Wat je van ons krijgt

- 12
- 9
- 1,3
- 3,7
- 15

Wat je thuis nodig hebt

- boter ⁷
- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- bakplaat met bakpapier
- fijne keukenrasp
- grote kookpan
- maatbeker
- middelgrote kookpan
- oven
- vergiet
- waterkoker

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

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), selderij (9), zwaveldioxide en sulfieten (12), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 963kcal, vet 58.7g, koolhydraten 75.2g, eiwit 26.6g



1. Pompoen snijden

Verwarm de oven voor op 200°C. Breng ruim water in een waterkoker aan de kook. Snijd de stronk en het steeltje van de **pompoen** en halveer de **pompoen**. Schraap het vruchtvlees er met een lepel uit en snijd de **pompoenhelften** in zo dun mogelijke plakken. Pel en hak de **knoflook** grof.



4. Dressing maken

Hak de **amandelen** grof. Rasp de **Italiaanse kaas** fijn. Maak een **dressing** van 2el olijfolie, de **balsamicoazijn** en 1-2tl honing of suiker.



2. Pompoen roosteren

Leg de **pompoenplakjes** op een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1-2el olijfolie, de **knoflook**, zout en peper. Rooster de **pompoen** in 15-20min gaar en goudbruin. Pluk de **salieblaadjes** en doe de steeltjes weg.



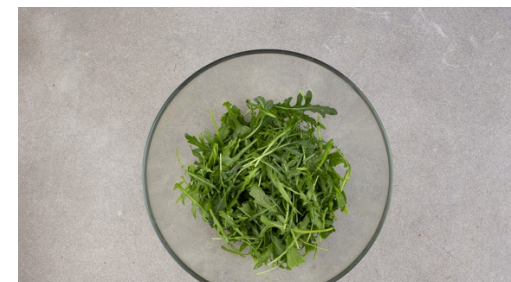
5. Pastavellen koken

Doe het gekookte water en 1tl zout in een grote kookpan. Breng het water opnieuw aan de kook. Voeg de **lasagnevellen** toe en kook ze in 3-4min beetgaar. Roer af en toe door. Vang bij het afgieten **100ml kookwater** op en los daar een **half bouillonblokje** in op. Voeg de **lasagne** aan de **beurre noisette** toe. Roer door en voeg **bouillon** naar wens toe.



3. Beurre noisette maken

Smelt 4-5el (room)boter in een middelgrote kookpan op middellaag vuur. Laat pruttelen tot de boter bruin is en notig ruikt. Roer de **salieblaadjes** erdoor, neem de pan van het vuur en schenk de **beurre noisette** door een fijnmazige zeef om te filteren en doe de **beurre** in de pan. Doe de **salieblaadjes** in een kommetje of leg ze op een stuk keukenpapier.



6. Salade maken

Was de **rucola** grondig en laat de blaadjes in een vergiet uitlekken. Hussel de **rucola** om met de **dressing**. Bouw de **open lasagne** op: start met een met **beurre noisette** omhuld **lasagnevel**, dan een paar **pompoenplakken**, een lepeltje **geraspte kaas**, etc. Eindig met de **kaas** en de **amandelen**. Serveer de open **lasagne** met de **salade**.