



Vegetarische lasagne met ricotta

met tomatensaus en kruidenbechamel



ca. 1u



2 personen

Hou jij net zoveel van lasagne als wij? Dan, hup de keuken in. We sturen je alles wat je nodig hebt om een veggielasagne extraordinaire te maken. Verse courgette en aubergine, tomatensaus en kaas. En als hoogtepunt verse ricotta met een citruskick en een goede dosis kruiden en knoflook in de bechamel. Schep je bord maar vol en val aan!

Wat je van ons krijgt

- 1 rode ui
- 1 courgette
- 1 aubergine
- 1 zakje Italiaanse kruidenmix
- 500g tomatenpassata
- 1 onbehandelde citroen
- 250g ricotta ⁷
- 1 zakje knoflook-kruidenmix
- 250g biologische lasagnebladen ¹
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}

Wat je thuis nodig hebt

- 300ml melk ⁷
- 2el boter ⁷
- 2½el bloem ¹
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- grote kookpan
- middelgrote kookpan
- maatbeker
- keukenrasp
- citruspers

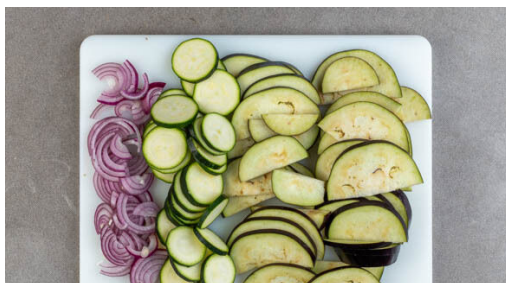
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1192kcal, vet 46.8g, koolhydraten 148.7g, eiwit 41.3g



1. Groente snijden

Verwarm de oven voor op 230°C (210°C hetelucht). Pel en halveer de **ui** en snijd in dunne reepjes. Snijd de **courgette** in dunne plakjes. Snijd de **aubergine** in de lengte doormidden en dan in dunne plakjes.



2. Groentesaus koken

Verhit een grote kookpan met 1½el olijfolie op middelhoog vuur en bak de **groente** met een flinke snuf zout ca. 5min. Zet het vuur iets lager, voeg de **Italiaanse kruidenmix** toe en bak ca. 1min mee. Voeg ½el azijn, de **tomatenpassata** en 50ml water toe en roer door. Breng het geheel op smaak met een flinke snuf zout en een snuf peper. Laat ca. 5min zachtjes koken op laag vuur.



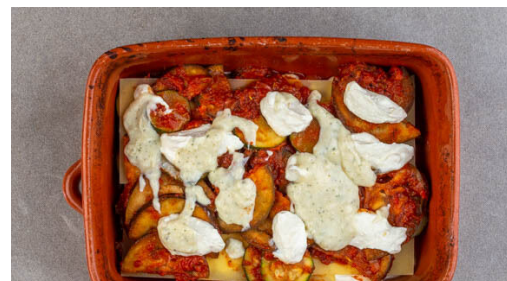
3. Ricotta kruiden

Rasp de **helft van de citroenschil** fijn en pers deze **gerasppte helft** uit. De **andere helft** heb je niet nodig voor dit recept. Meng de **ricotta** met de **citroenrasp**, **1el citroensap** en een flinke snuf zout.



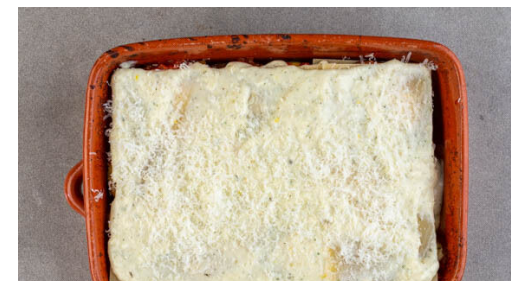
4. Bechamel maken

Laat 2el boter smelten in een middelgrote kookpan op middelhoog vuur. Bestuif met 2½el bloem en bak al roerende ca. 1min. Schenk voorzichtig 300ml melk en 100ml water in de pan en breng kort aan de kook. Zet het vuur lager en voeg de **knoflook-kruidenmix**, ½tl zout en een snuf peper toe. Laat al roerende in ca. 2min indikken. Schep **120ml bechamel** uit de pan en zet opzij.



5. Lasagne bouwen

Bestrijk de bodem van een middelgrote ovenschaal met wat **bechamel** en bedek met een laag **lasagnebladen**, breek ze indien nodig. Verdeel een laag **groente** en wat **ricotta** erover. Bedruppel met **bechamel** en bedek met **lasagnebladen**. Ga zo verder in deze volgorde: **groente**, **ricotta**, **bechamel** en **lasagnebladen**. Eindig met de **120ml bechamel**.



6. Lasagne bakken

Rasp de **kaas** fijn. Bestrooi de **lasagne** met de **kaas** en bak 22-28min in de oven, tot de bovenkant mooi gebruind is en de **lasagnebladen** gaar zijn. **Tip:** dek voor het einde van de baktijd af met aluminiumfolie als de **lasagne** te donker wordt. Neem de **lasagne** uit de oven, laat even rusten, snijd dan in stukken en serveer.