

DINNERLY

Lasagne met pompoen met spinazie en kaas



ca. 1u



2 personen

Niets is zo fijn als de geur van lasagne uit de oven. Vooral als je hem helemaal zelf hebt gemaakt! We verstoppen vandaag boterzachte pompoen en babyspinazie tussen de lasagnebladen, en natuurlijk laten we er geraspte kaas over smelten. Een delicatessen voor jong en oud!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 biologische hokkaidopompoen
- 1 zakje knoflook-kruidenmix
- 100g babyspinazie
- 250g biologische lasagnebladen¹
- 100g jonge Goudse, geraspt⁷

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 250ml melk⁷
- 2½el boter⁷
- 2el bloem¹
- peper en zout
- azijn

KOOKGEREI

- oven met ovenschaal
- middelgrote kookpan
- kleine kookpan
- maatbeker
- vergiet
- garde
- aardappelstamper

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

KOOKTIP

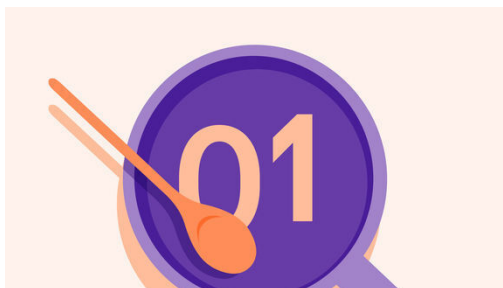
Afhankelijk van de grootte van de ovenschaal kunnen er lasagnebladen overblijven.

ALLERGENEN

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

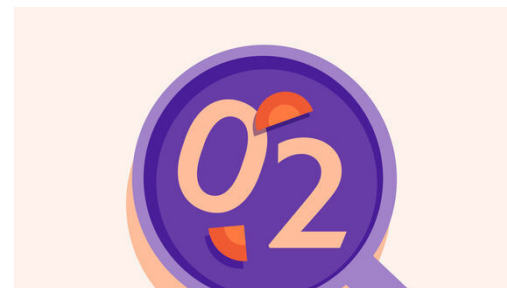
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 1048kcal, vet 38.5g, koolhydraten 136.5g, eiwit 35.4g



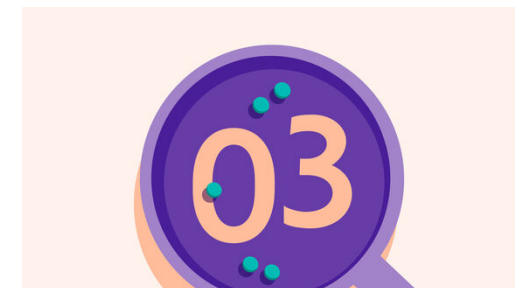
1. Pompoen koken

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Breng licht gezouten water aan de kook in een middelgrote kookpan. Halveer de **pompoen** en schraap de pitten en draden eruit met een lepel. Snij de **pompoen** in blokjes van 2-3cm, voeg ze toe aan het kokende water en kook in ca. 10min gaar.



2. Saus maken

Pel 1 teen knoflook en snij fijn. Verhit een kleine kookpan op middelhoog vuur met 2el boter. Bak **⅔ van de kruidenmix** en de knoflook in ca. 1min geurig. Meng er met een garde 2el bloem door en verwarm nog ca. 1min. Schenk er 250ml melk, 150ml water en 1tl azijn bij en laat al roerend ca. 3min koken, tot de **saus** indikt. Proef en breng op smaak met peper en zout.



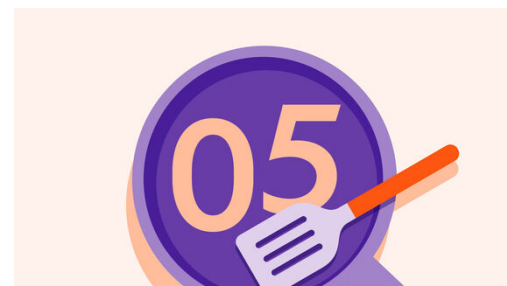
3. Pompoen pureren

Doe de **spinazie** in een vergiet en giet de **pompoen** erover af, zodat de **spinazie** slinkt. Doe **⅔ van de pompoen** terug in de pan, voeg de **rest van de kruidenmix** en 2tl boter toe en pureer het geheel. Schep de **rest van de pompoen** erdoor. Kruid de **spinazie** met een flinke snuf zout.



4. Lasagne maken

Bedek de bodem van een kleine ovenschaal met **⅓ van de saus**. Breek de **lasagnebladen** evt. in stukken en verdeel ze over de **saus**. Beleg dan met de **helft van de pompoenpuree** en de **helft van de spinazie** en strooi **⅓ van de kaas** erover. Herhaal deze stappen nog een keer.



5. Lasagne bakken

Bedek de **lasagne** met de **rest van de saus** en de **rest van de kaas** (zie ook **stap 6**) en bak 30-35min in de oven, tot de **kaas** goudbruin is. **Tip:** Dek de **lasagne** af met aluminiumfolie, als ie er voor het einde van de baktijd wat droog uit ziet. Laat de **lasagne** ca. 10min staan, snij 'm in stukken en serveer.



6. Lasagne-tips

Het is niet erg als de spinazie en kaas in stap 4 een beetje met de saus vermengd worden.

Om ervoor te zorgen dat de lasagne geen knapperige randen krijgt kun je de lasagnebladen voor gebruik eerst kort in water leggen.