



Lasagne met ricotta en mozzarella

met courgette en babyspinazie



40-50min



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 veggelasagne extraordinaire te maken. Verse courgette en babyspinazie, tomaten en zwarte olijven en de fijnste ricotta en romige, smeltende mozzarella. Schep je bord maar vol en val aan!

Wat je van ons krijgt

- 1 courgette
- 1 teen knoflook
- 1 zakje zwarte olijven
- 100g babyspinazie
- 1 pak tomatenpassata
- 1 kuipje ricotta ⁷
- 1 zakje Provençaalse kruiden
- 1 pakje verse lasagnebladen ^{1,3}
- 1 bol mozzarella ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- grote koekenpan met deksel
- keukenrasp

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 860kcal, vet 38.0g, koolhydraten 85.7g, eiwit 41.3g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Rasp de **courgette** grof. Pel en hak de **knoflook** fijn, of gebruik een knoflookpers. Snijd de **olijven** in ringetjes.



2. Groenten bakken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog-hoog vuur met 1-2el olijfolie. Bak de **courgette** en de **knoflook** en breng op smaak met een snuf zout. Voeg de **spinazie** beetje bij beetje toe en bak de **groenten** 4-5min tot de **spinazie** geslonken is. Neem de **groenten** uit de pan en zet apart.



3. Saus maken

Voeg de **olijven**, de **passata** en de **ricotta** toe aan de pan en verwarm het geheel op middelhoog-hoog vuur. Roer de **helft van de Provençaalse kruiden** en 1/2tl zout erdoor, en laat 2-3min zachtjes pruttelen.



4. Lasagne bouwen

Bestrijk de bodem van een ovenschaal met een dun laagje **saus**. Bedek met een laag **lasagnebladen** en verdeel er wat **groenten** over. Herhaal deze stappen tot alle ingrediënten opgebruikt zijn, en eindig met de **saus**. Bak de **lasagne** 10-11min in het midden van de oven.



5. Mozzarella scheuren

Laat de **mozzarella** uitlekken en scheur 'em in grove stukken



6. Serveren

Verdeel na 10-11min de **mozzarella** over de **lasagne** en bak nog 8-10min, tot de **mozzarella** goudbruin en gesmolten is. Snijd de **lasagne** in stukken en serveer.