



Lasagne met kaas en champignons

met spinazie en citroen



ca. 40min



2 personen

Lasagne is nooit verkeerd. Integendeel: als je geen idee hebt wat je moet koken, is er altijd nog lasagne. En daarmee zit je altijd goed! Zo ook vandaag. De heerlijke champignons, prei en verse spinazie worden heerlijk smeuïg dankzij de crème fraîche, en citroen en basilicum zorgen voor extra smaak. Precies goed!

Wat je van ons krijgt

- 250g kastanjechampignons
- 1 prei
- 1 teen knoflook
- 1 citroen
- 10g verse basilicum
- 100g babyspinazie
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 pakje verse lasagnebladen ^{1,3}
- 100g geraspte jong belegen kaas ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- boter ⁷
- bloem ¹
- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- grote koekenpan
- maatbeker
- keukenrasp

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

Kooktip

Je kunt het beste een ovenschaal ter grootte van 1 lasagnevel gebruiken.

Allergenen

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

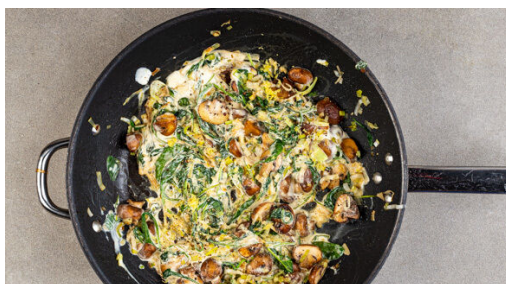
Voedingswaarde per portie

calorieën 907kcal, vet 45.2g, koolhydraten 87.8g, eiwit 36.5g



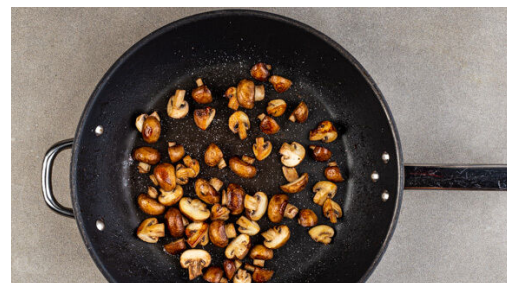
1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Borstel evt. de **champignons** schoon en snijd doormidden, grotere exemplaren in vieren. Snijd de **prei** in de lengte doormidden en dan in fijne reepjes. Pel en hak de **knoflook** fijn.



4. Saus maken

Voeg de **spinazie** en de **basilicumsteeltjes** toe aan de **groentepan** en roerbak tot de **spinazieblaadjes** geslonken zijn. Roer 1el boter en 1el bloem er door en blus af met 50ml water. Roer goed door en breng de **saus** kort aan de kook. Neem de pan van het vuur en roer de **crème fraîche**, **1tl citroenrasp** en **2el citroensap** er door. Breng op smaak met zout en peper.



2. Champignons bakken

Verhit een grote koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **champignons** 5-6min, tot de vrijgekomen vloeistof is verdampt. Voeg de **prei**, de **knoflook** en een flinke snuf zout en peper toe en bak ca. 2min mee.



5. Lasagne bakken

Vet de bodem en de zijkanten van een ovenschaal in met 1tl olijfolie. Vul de schaal afwisselend met **1 lasagnevel**, de **saus** en de **kaas**. Herhaal deze stap drie keer, tot alles op is. Eindig met een laagje **kaas**. Bak de **lasagne** 15-17min in de oven, tot de **kaas** goudbruin is en de **saus** bubbelt.



3. Ingrediënten voorbereiden

Rasp de **citroenschil** fijn, pers dan de **citroen** uit. Pluk de **basilicumblaadjes** van de steeltjes en houd ze apart, hak de **steeltjes** fijn.



6. Afmaken en serveren

Hak de **basilicumblaadjes** fijn. Verdeel de **lasagne** over borden en bestrooi met de **basilicum**.