

Kruidige chorizolasagne

met mozzarella en paprika



30-40min



2 personen

Wat is er lekkerder dan een lasagne die op smaak is gebracht met chorizo? Chorizo is namelijk dankzij de uitgesproken smaak een ideale smaakmaker. Daarom staat er vandaag een superversie van de bekende lasagne op het menu. We brengen de groentesaus op smaak met kruidige chorizo en gebruiken mozzarella als topping Het resultaat? Een extra lekkere lasagne die iedereen aan tafel zal weten te waard...

Wat je van ons krijgt

- 7
- 1,3

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- maatbeker
- middelgrote kookpan
- oven
- ovenschaal
- zeef of vergiet

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 927kcal, vet 43.2g, koolhydraten 81.3g, eiwit 45.4g



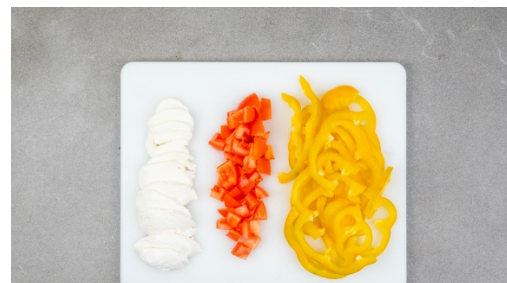
1. Smaakmakers voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C. Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne, halve ringen. Pel en snijd de **knoflook** in dunne plakjes.



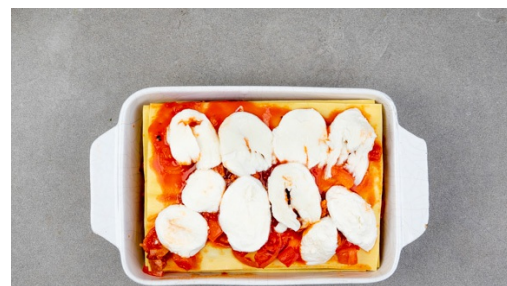
4. Saus starten

Verhit 1el olijfolie in een middelgrote kookpan en bak de **chorizo** 1-2min. Voeg de **knoflook** en **ui** toe en bak 2-3min mee. Voeg 50ml water, de **tomatenblokjes** en **verse tomaat** toe. Breng de **saus** op smaak met peper en zout.



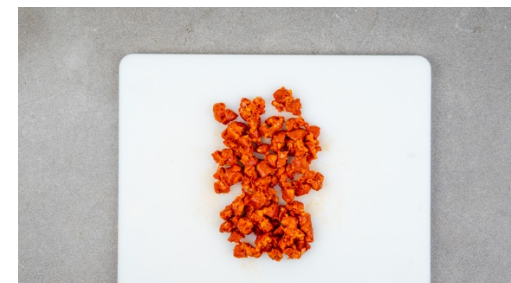
2. Mozzarella snijden

Snijd de **mozzarella** in dunne plakjes. Snijd de **paprika** doormidden, verwijder het steeltje en de kern en snijd de **paprika** in repen. Snijd de **tomaat** in blokjes.



5. Lasagne opbouwen

Bouw de **lasagne** op in een middelgrote ovenschaal: besmeer de bodem met **2el saus**, verdeel er dan om en om de **paprika**, **lasagnevellen**, **saus**, **paprika** en **mozzarella** over. Eindig met een **laagje saus** en **mozzarella**. Bak de **lasagne** 15-20min in de oven tot de **kaas** goudbruin is en belletjes blaast. Draai de **schotel** halverwege voor een gelijkmatige garing.



3. Chorizo snijden

Snijd de **chorizo** in kleine blokjes.



6. Salade maken

Was de **rucola** grondig en laat uitlekken in een zeef. Maak een **dressing** van 1-2el azijn met 1el olijfolie, zout en peper. Meng kort voor het serveren de **rucola** met de **dressing** en serveer de **salade** met de **lasagne**.