



Lasagne met chorizo

met basilicum en mozzarella



30-40min



2 personen

Wij zijn dol op chorizo, vooral omdat de gedroogde worst zoveel smaak afgeeft. Vandaag gebruik je 'm om de saus voor een hartige lasagne extra veel pit te geven. Je bouwt de lasagne verder met verse basilicum en plakken mozzarella.

Wat je van ons krijgt

- 1 gele paprika
- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 10g verse basilicum
- 1 bol mozzarella ⁷
- 1x chorizo
- 1 zakje goulashkruiden
- 1 blik tomatenblokjes
- 1 pakje verse lasagnebladen ^{1,3}

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- middelgrote koekenpan

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

Kooktip

Dit recept werkt het beste als je een ovenschaal ter grootte van ongeveer één lasagnevel gebruikt.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 795kcal, vet 30.2g, koolhydraten 88.2g, eiwit 40.1g



1. Groenten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Verwijder de kern en snijd de **paprika** in kleine blokjes. Pel en hak de **ui** en **knoflook** fijn. Pluk de **basilicumblaadjes**.



4. Saus maken

Verhit een middelgrote droge koekenpan op middelhoog vuur en bak de **chorizo** 1-2min. Voeg de **paprika**, **ui** en **knoflook** toe en bak 2-3min. Voeg de **goulashkruiden** en de **tomatenblokjes** toe en roer door. Laat de **saus** 5-6min zachtjes pruttelen en proef dan of je nog zout en peper wil toevoegen.



2. Mozzarella snijden

Snijd de **mozzarella** in dunne plakjes.



5. Lasagne maken

Bestrijk de bodem van een ovenschaal met **1-2el saus** en vul de ovenschaal met een laag **lasagnevellen**, **saus**, **basilicum** en **mozzarella (zie tip, links)**. Herhaal tot alles op is en eindig met een laag **saus** en **mozzarella**. Bewaar evt. wat **basilicum** voor de garnering.



3. Chorizo snijden

Verwijder het velletje en snijd de **chorizo** in kleine blokjes.



6. Lasagne bakken

Bak de **lasagne** in 15-20min goudbruin in de oven. Snijd in stukken en bestrooi met de **evt. achtergehouden basilicum**.