

DINNERLY



Romige groentelasagne met courgette, prei en twee kazen



40-50min



2 personen

Vandaag op het menu: een echte feel good lasagne! En deze keer maken we hem helemaal zonder tomatensaus en vlees. In plaats daarvan belanden de lasagnebladen in een romige bechamelsaus met daarop kaas, prei en courgette. Het resultaat is knapperig, romig, goudbruin en overheerlijk!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje gyroskruiden
- 250ml volle melk ⁷
- 1 prei
- 1 courgette
- 100g geraspte oude kaas ⁷
- 1x lasagnebladen ¹
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 2el boter ⁷
- 2el bloem ¹
- peper en zout
- azijn

KOOKGEREI

- oven met ovenschaal
- kleine kookpan
- keukenrasp
- maatbeker
- garde
- aluminiumfolie

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 941kcal, vet 31.7g, koolhydraten 120.2g, eiwit 40.5g



1. Knoflook bakken

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Pel 1 teen knoflook en snij fijn. Laat 2el boter smelten in een kleine kookpan op middelhoog vuur. Voeg de **kruidenmix** en knoflook toe en bak in ca. 2min geurig.



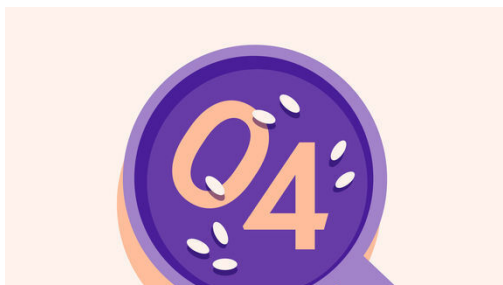
2. Saus koken

Voeg 2el bloem toe en bak al roerend ca. 2min mee, tot de **saus** goudbruin wordt. Giet de **melk**, 1el azijn en 400ml water erbij en klop met een garde tot er geen klontjes meer zijn. Laat de **saus** ca. 3min zachtjes koken, tot ie indikt. Proef en kruid met 1/2tl peper en zout.



3. Groenten snijden

Snij de **prei** en **courgette** in plakken van ca. 0,5cm dik. Zet **1/3e van de saus** en **1/3e van de gouda** opzij voor later.



4. Lasagne maken

Bestrijk de bodem van een middelgrote ovenschaal met een laag **saus**, verdeel de **lasagnebladen** erover, beleg die met wat **prei**, **courgette** en **gouda** en schep er weer een laag **saus** op. Herhaal deze stappen met de **rest van de ingrediënten**. Sluit af met **lasagnebladen** en verdeel de opzijgezette **saus** en **gouda** erover.



5. Lasagne bakken

Rasp de **harde kaas** over de **lasagne** en bedek de ovenschaal met aluminiumfolie (zie ook stap 6). Bak de **lasagne** ca. 35min in de oven. Zet de oven dan op 240°C (220°C hetelucht), verwijder de aluminiumfolie en bak de **lasagne** nog een paar minuten, tot de **kaas** goudbruin is. Laat even afkoelen, snij de **lasagne** in stukken en serveer.



6. No pressure

Let er bij het afdekken van de lasagne op dat je de aluminiumfolie niet op de lasagne drukt. Anders blijft de kaas eraan plakken en heb je straks een lasagne zonder dat heerlijke goudbruine kaaskorstje.