



Pompoenlasagne met romige saliesaus

met tomaat en basilicumcrème



ca. 50min



2 personen

Als perfectie bestaat, dan zit het geheim in lasagne. Want wat is er lekkerder dan zo'n borrelende ovenschaal vol heerlijke romige laagjes? Vandaag maak je een vegetarische variant met boterzachte hokkaidopompoen en tomaat. Als bijzondere twist gebruik je salie voor de saus en je maakt 'm af met een aromatische basilicumcrème.

Wat je van ons krijgt

- 1 kleine biologische hokkaidopompoen
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 10g verse salie
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 zakje Italiaanse kruidenmix
- 1 kuipje crème fraîche³
- 2 tomaten
- 1 pakje verse lasagnebladen^{1,2}
- 100g jonge geraspte kaas³
- 1 zakje basilicumcrème

Wat je thuis nodig hebt

- 125ml melk³
- 1½el boter³
- 2½el bloem²
- peper en zout

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- middelgrote kookpan
- maatbeker
- zeef

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

Allergenen

Eieren (1), Gluten (2), Melk (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 907kcal, vet 52.1g, koolhydraten 79.5g, eiwit 28.3g



1. Pompoen voorkoken

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **pompoen**. Halveer de **pompoen**, schraap de pitten eruit met een lepel en snijd in 2-3cm grote stukken. Voeg toe aan de pan met een snuf zout en kook in ca. 6min zacht op middelhoog vuur. Giet af in een zeef en veeg de pan schoon.



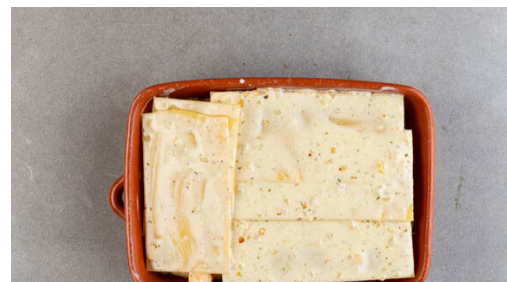
4. Tomaat snijden

Snijd de **tomaten** in blokjes. Bedek de bodem van een middelgrote ovenschaal met **¼ van de saus**.



2. Saus starten

Halveer, pel en snijd de **ui** fijn. Pel de **knoflook** en snijd ook fijn. Verhit de gebruikte kookpan op middelhoog vuur en voeg de **ui** en de **helft van de salie** samen met 1½el boter toe aan de pan. Fruit 3-4min en bak vervolgens de **knoflook** ca. 30sec mee. Bestuif het geheel met 2½el bloem en meng goed.



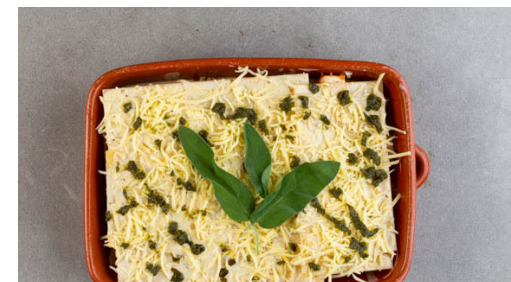
5. Lasagne stapelen

Snijd de **helft van de lasagnebladen** evt. bij zodat ze in de ovenschaal passen. De **rest van de bladen** heb je niet nodig voor dit recept. Bedek de **saus** met een laagje **lasagnebladen**. Verdeel wat **pompoen**, **tomaat**, **kaas** en **saus** erover. Herhaal dit proces 2 keer en eindig met een laagje **saus**. Houd wat **kaas** apart voor de volgende stap.



3. Saus afmaken

Schenk langzaam en al roerende 125ml melk en 375ml water in de pan. Roer het **bouillonpoeder** en de **kruidenmix** erdoorheen. Breng de **saus** aan de kook en laat op middelhoog vuur 2-3min inkoken. Neem de pan van het vuur en roer de **crème fraîche** erdoor. Proef of je nog peper en zout wil toevoegen en neem de **salie** uit de pan.



6. Lasagne bakken

Verdeel de **rest van de kaas**, de **basilicumcrème** en de **rest van de salieblaadjes** over de **lasagne**. Bak de **lasagne** ca. 30min in het midden van de oven, tot de **kaas** goudbruin is. **Tip:** dek de **lasagne** af met aluminiumfolie als het er voor het einde van de baktijd wat droog uitziet. Snijd de **lasagne** in stukken, verdeel over borden en serveer.