

DINNERLY



Pompoenlasagne met spinazie en kaas



ca. 1u



2 personen

Niets is zo fijn als de geur van versgebakken lasagne uit de oven. Vooral als je hem helemaal zelf hebt gemaakt! We verstoppen vandaag boterzachte pompoen en babyspinazie tussen de lasagnebladen, en natuurlijk laten we er geraspte kaas over smelten. Een delicatessen voor jong en oud!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 biologische hokkaidopompoen
- 1 zakje knoflook-kruidentmix
- 100g babyspinazie
- 1 pakje verse lasagnebladen^{1,2}
- 100g jonge geraspte kaas³

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 250ml melk³
- 2½el boter³
- 2el bloem²
- peper en zout
- azijn

KOOKGEREI

- oven met ovenschaal
- middelgrote kookpan
- kleine kookpan
- maatbeker
- vergiet
- garde
- aardappelstamper

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 971kcal, vet 40.3g, koolhydraten 112.5g, eiwit 35.8g



1. Pompoen koken

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht). Breng licht gezouten water aan de kook in een middelgrote kookpan. Halveer de **pompoen** en schraap de pitten en draden eruit met een lepel. Snij de **pompoen incl. schil** in blokjes van 2-3cm, voeg ze toe aan het kokende water en kook in ca. 10min gaar.



2. Saus maken

Pel 1 teen knoflook en snij fijn. Verhit een kleine kookpan op middelhoog vuur met 2el boter. Bak de knoflook en **⅓ van de kruidenmix** in ca. 1min geurig. Meng er met een garde 2el bloem door en verwarm nog ca. 1min. Schenk er 250ml melk, 150ml water en 1tl azijn bij en laat al roerend ca. 3min koken, tot de **saus** indikt. Kruid met een flinke snuf peper en zout.



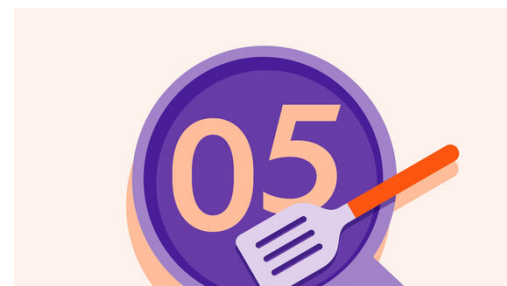
3. Pompoen pureren

Doe de **spinazie** in een vergiet en giet de **pompoen** erover af, zodat de **spinazie** slinkt. Doe **⅓ van de pompoen** terug in de pan, voeg de **rest van de kruidenmix** en 2tl boter toe en stamp tot een grove puree. Schep dan de **rest van de pompoen** erdoor. Kruid de **spinazie** met een flinke snuf zout.



4. Lasagne maken

Verdeel **⅓ van de saus** over de bodem van een kleine ovenschaal. Bedek met de **lasagnebladen**. Beleg dan met de **helft van de pompoenpuree** en de **helft van de spinazie** en strooi **⅓ van de kaas** erover. Herhaal deze stappen nog een keer en eindig met **saus** en **kaas**.



5. Lasagne bakken

Bedek de **lasagne** met de **rest van de saus** en de **rest van de kaas** (zie ook **stap 6**) en bak ca. 25min in de oven, tot de **kaas** goudbruin is. **Tip:** Dek de **lasagne** af met aluminiumfolie, als ie er voor het einde van de baktijd wat droog uitziet. Laat de **lasagne** ca. 10min staan, snij 'm in stukken en serveer.



6. Lasagne-tip

Het is niet erg als de spinazie en kaas in stap 4 een beetje met de saus vermengd worden.