



Groentelasagne met verse spinazie en ricotta



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 kilogram verse spinazie
400 gram ricottakaas
1 bosje basilicum (fijngesneden)
12 lasagnebladen
olijfolie
2 sjalotjes (fijngesneden)
500 gram champignons (in plakjes)
2 teentjes knoflook (fijngesneden)
1 koolrabi (geschild en in kleine blokjes)
250 gram mozzarella (in plakjes)
nootmuskaat
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Was de spinazie grondig en laat uitlekken. Breng een grote kookpot met water aan de kook en voeg 2 eetlepels zout toe. Dompel de spinazie onder en breng aan de kook. Schep de spinazie met een schuimspaan uit het water (laat het water nog in de kookpot) en laat uitlekken in een zeef. Spoel de spinazie met koud water om af te koelen. Laat goed uitlekken en knijp het overtollige vocht uit de spinazie. Meng de spinazie met de ricotta en de basilicum. Breng verder op smaak met peper, zout en nootmuskaat.
- 2.** Dompel de lasagneblaadjes één voor één onder in het kookwater en laat ze 5 minuten koken. Laat de blaadjes naast elkaar uitlekken op een schone theedoek.
- 3.** Fruit de sjalotjes in een braadpan met olijfolie glazig. Voeg de champignons toe en bak ze mooi goudbruin. Breng op smaak met peper en zout en knoflook. Laat deze nog even bakken en schep uit de pan. Bak in dezelfde pan de blokjes koolrabi beetgaar in olijfolie.



- 4.** Bestrijk een ovenschotel met olijfolie en bedek de bodem met 3 lasagneblaadjes. Verdeel hierover 1/3 van het spinaziemengsel en de champignons. Leg er 3 lasagneblaadjes bovenop en verdeel er 1/3 van het spinaziemengsel en de koolrabi over. Dek af met de laatste lasagneblaadjes, de rest van het spinaziemengsel en de mozzarella.
- 5.** Zet de schotel 40 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven.