

Groente lasagne met pestosaus, broccoli en spinazie



Ingrediënten

Voor 4 personen

- 1 broccoli
- 300 gram diepvriesspinazie ontdooid
- 250 gram ricotta
- 50 gram boter
- 40 gram bloem
- 500 ml melk
- 100 gram groene pesto
- 250 gram lasagnebladen
- 125 gram mozzarella
- 40 gram Parmezaanse kaas geraspt
- 1 eetlepel pijnboompitten
- Zout en peper

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 graden en vet een ovenschaal in;
2. Kook de broccoliroosjes in een pan met water 8 minuten voor. Giet de broccoli af en snijd in kleine stukjes;
3. Verwarm de spinazie in een pannetje, breng op smaak met zout en peper en roer de ricotta erdoor;
4. Bereiding pestosaus: smelt de boter in een steelpannetje. Doe de bloem erbij als de boter heet is en mooi bruin kleurt. Roer door en verwarm dit ongeveer 2 minuten mee. Doe hierna beetje bij beetje de melk bij de pan. Roer tussendoor door met een garde of houten lepel. Verwarm dit tot je een mooie, dikke bechamelsaus hebt gemaakt. Breng op smaak met zout en peper en roer als laatste de pesto erdoor;
5. Het opbouwen van de lasagne: verdeel een laagje van de pestosaus over de bodem van de ovenschaal. Verdeel hierover een laagje lasagnebladen. Verdeel hierover de helft van het spinaziemengsel. Leg hier lasagnebladen op en verdeel daarover weer een laagje pestosaus. Verdeel de broccoli hierover en maak af met de rest van het spinaziemengsel. Beleg met lasagnebladen en verdeel hierover de rest van de pestosaus. Beleg met mozzarella, bestrooi met geraspte Parmezaan en maak af met de pijnboompitjes;
6. Verwarm de lasagne 30 - 40 minuten in de oven tot de pasta gaar is en de schotel een goudbruin korstje heeft. Serveer hierna direct.