



KOKEN MET EEN BUDGET

Lasagnepakketjes met garnalen en raapstelen

BIJGERECHT

🕒 30 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🛒 200 g raapstelen
- 🛒 ½ prei
- 🛒 2 Grand'Italia lasagnebladen
- 🛒 ½ el ongezouten roomboter
- 🛒 100 g witte wijnsaus
- 🛒 50 g grote garnalen
- 🛒 4 blaadjes verse basilicum

ZO MAAK JE HET:

1. Worteltjes van raapstelen snijden.
2. Raapstelen wassen en grof snijden.
3. Prei wassen, schoonmaken en in dunne ringen snijden.
4. In ruime pan water aan de kook brengen en lasagnevellen in 8 à 10 minuten beetgaar koken, met spatel voorkomen dat vellen aan elkaar gaan plakken.
5. Intussen in pan boter verhitten.
6. Preiringen ca. 5 minuten zachtjes bakken.
7. Intussen raapstelen met weinig water ca. 3 minuten koken.
8. Witte wijnsaus verwarmen volgens gebruiksaanwijzing.
9. Borden voorverwarmen.
10. Raapstelen in vergiet laten uitlekken en zoveel mogelijk vocht eruit duwen.
11. Raapstelen in gedeelten door prei scheppen.
12. Op smaak brengen met zout en peper.
13. Lasagnevellen in vergiet laten uitlekken en op warme borden leggen.
14. Raapstelenmengsel aan één kant van vellen scheppen en andere helft van lasagnevel erover vouwen.
15. Garnalen door saus roeren en saus over lasagnepakketjes schenken.
16. Garneren met blaadjes basilicum.



Bron: [ah.nl](https://www.ah.nl)