



Lasagne met bloemkool, spinazie, stilton en gebakken salie

2 PERSONEN

 55 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  ½ bloemkool
-  2 el olijfolie
-  300 g spinazie
-  100 g stilton* + 25 g extra voor de liefhebber
-  25 g roomboter
-  25 g bloem
-  3½ el droge witte wijn
-  200 ml halfvolle melk
-  125 g lasagne
-  1½ takje salie

MATERIAAL: staafmixer, ovenschaal 20x20 cm

ZO MAAK JE HET

1. Verdeel de bloemkool in roosjes.
2. Kook ze in ± 8 minuten gaar.
3. Verwarm de oven voor op 200°C.
4. Verhit intussen in een koekenpan ½ el olijfolie.
5. Voeg de spinazie in porties toe en laat al omscheppend slinken.
6. Verkruimel de helft van de stilton en schep door de spinazie.
7. Smelt in een sauspan de boter.
8. Voeg de bloem toe en bak 1 minuten mee.
9. Schenk langzaam, al kloppende met een garde, de wijn en vervolgens de melk erbij.
10. Klop de saus glad en breng aan de kook.
11. Laat de saus 1-2 minuten koken en binden.
12. Klop regelmatig.
13. Giet de bloemkool af.
14. Pureer met de staafmixer ongeveer de helft van de bloemkool zodat je ± 250 g bloemkoolpuree hebt.
15. Schep de puree door de saus.
16. Breng op smaak met zout en peper.
17. Verdeel de rest van de bloemkool in kleine roosjes.
18. Schep een laag saus in de ovenschaal.
19. Dek af met 3 lasagnebladen.
20. Verdeel er wat spinazie, roosjes bloemkool en saus over.
21. Dek weer af met 3 lasagnebladen.
22. Maak zo meer lagen.
23. Schenk de resterende saus als laatste over de lasagne.
24. Verkruimel de rest van de stilton en bestrooi de lasagne ermee.
25. Bak de lasagne in de voorverwarmde oven in ± 30 minuten gaar en lichtbruin.
26. Verhit intussen in een koekenpan de resterende 1½ el olijfolie.
27. Bak de salieblaadjes in 1 minuut krokant.
28. Bestrooi de lasagne uit de oven met de krokante salie.

*De pittige stilton-kaas kun je ook vervangen door zachte gorgonzola of jonge boerenkaas.

BRON: deliciousmagazine.nl

