









Lasagne piccante

2 PERSONEN

 20 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  1 ui
-  1 winterpeen
-  ½ pot pastasaus piccante (490 gram)
-  50 g mozzarella (geraspt)
-  250 g lasagnebladen (koelvers)

MATERIAAL: hapjespan

ZO MAAK JE HET

1. Snipper de uien.
2. Snijd de winterpenen in blokjes.
3. Verhit 2 el olijfolie in een hapjespan.
4. Bak de groenten 4 minuten op een middelhoge stand. beetgaar.
5. Scheur intussen de lasagnebladen in stukjes.
6. Schep de lasagne door de groenten.
7. Voeg de pastasaus met 125 ml water toe en breng aan de kook.
8. Kook de lasagne in 8 minuten beetgaar.
9. Roer regelmatig, zodat de lasagne met voldoende vocht is bedekt.
10. Voeg indien nodig extra water toe.
11. Breng op smaak met peper en bestrooi met de mozzarella.
12. Leg een deksel op de pan en laat de kaas in 2-3 minuten smelten.
13. Breng de pasta op smaak met zout en peper en schep op de borden.

TIP: Extra pit? Bestrooi de lasagne met 1 tl gedroogde oregano of een handvol rucola.

BRON: boodschappen.nl

