



Lasagnette met linzen en boerenkool

2 PERSONEN

 30 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  1 eetlepel olijfolie
-  ½ grote ui (gesnipperd)
-  1 teentje knoflook (fijnggehakt)
-  ½ pot pastasaus
-  ½ blik linzen (uitgelekt, 400 g)
-  5 el groentebouillon
-  75 g boerenkool (panklaar)
-  200 g lasagnebladen (koelvers)
-  100 g ricotta of feta (verkruid)
-  65 g pizzakaas of kaas (geraspt)
-  basilicum (om te garneren)

MATERIAAL: ovengrill

ZO MAAK JE HET

1. Verhit de olijfolie in een koekenpan en fruit hierin de ui en knoflook 2-3 minuten.
2. Voeg de pastasaus, linzen en groentebouillon toe.
3. Kook zachtjes tot een dikke saus.
4. Giet kokend water over de boerenkool en laat uitlekken.
5. Schep de kool door de linzen.
6. Snijd de lasagnebladen in de lengte in brede repen.
7. Steek ze in de saus en kook zachtjes 5-7 minuten, tot de lasagnerepen zacht zijn.
8. Verdeel de ricotta of feta en kaas erover en gratineer onder een hete ovengrill.
9. Garneer naar smaak met basilicum

BRON: [boodschappen.nl](https://www.boodschappen.nl)

