



Lasagne met spinazie en ricotta

2 personen – hoofdgerecht

30 + 50 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 300 g prei
- ½ middelgrote ui
- 1 teen knoflook
- 1 el milde olijfolie
- 1 tl gedroogde Italiaanse kruiden
- 200 g verse spinazie
- ½ biologische citroen
- 125 g Italiaanse mozzarella
- 250 g ricotta
- 25 ml magere melk
- 125 g biologische verse volkoren lasagnevellen
- 50 g geraspte kaas 30+
- 1 el pijnboompitten

MATERIAAL: airfryer XL, ovenschaal (20 x 20 cm)

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de prei in ringen.
2. Spoel in een vergiet onder koud stromend water en laat uitlekken.
3. Snipper de ui en snijd de knoflook fijn.
4. Verhit de olie in een hapjespan op middelhoog vuur.
5. Voeg de prei, ui, knoflook en Italiaanse kruiden toe en bak 8 minuten.
6. Voeg de spinazie in delen toe, schep om en laat 3 minuten slinken.
7. Boen de citroen schoon en rasp de gele schil.
8. Snijd de mozzarella in kleine blokjes.
9. Meng de mozzarella, ricotta, melk en het citroenrasp door elkaar.
10. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
11. Verdeel ⅓ van het preimengsel over de bodem van de ovenschaal.
12. Beleg met een laag lasagnebladen.
13. Verdeel hier ⅓ van het ricottamengsel over en beleg met een laag lasagnebladen.
14. Herhaal tot alles op is en eindig met een laag ricottamengsel.
15. Verdeel de geraspte kaas erover en bestrooi met de pijnboompitten.
16. Dek af met aluminiumfolie en bak ca. 45-50 minuten in de airfryer op 180 °C.
17. Verwijder de laatste 10 minuten de folie.

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

