

5 ingrediënten Voorraad artikelen zoals *water, bak- en braadmiddelen, peper en zout*, tellen niet mee aan de 5 ingrediëntenlijst, die heb je altijd al in huis!



Pompoenlasagne

of minder...

2 PERSONEN

⌚ 60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  1 kleine pompoen zo'n 500 g
-  8 volkoren lasagnebladen
-  500 ml gekruide passata gezeefde tomaten
-  500 g ricotta
-  50 g Parmezaanse kaas

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier, ovenschaal

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Snijd de pompoen doormidden, verwijder de zaadlijsten en snijd in schijfjes (met schil).
3. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat en besprenkel ze met wat olie, peper en zout.
4. Bak ze vervolgens 15 minuten in de oven.
5. Kook ondertussen de lasagnebladen.
6. Dit doe je door ze in een laagje water zo'n 2 minuten te koken en daarna goed droog te deppen.
7. Kunnen jouw lasagnebladen zo de oven in, dan kun je deze stap overslaan.
8. Verdeel ongeveer een derde van de passata over de bodem van een ovenschaal.
9. Leg ongeveer een derde van de schijfjes pompoen erop, gevolgd door de helft van de ricotta.
10. Maak af met 4 lasagnebladen.
11. Verdeel hierover weer een derde van de passata, dan een derde van de schijfjes pompoen, de rest van de ricotta en weer 4 lasagnebladen.
12. Maak af met het laatste beetje passata, de overige schijfjes pompoen en eindig met een flinke laag geraspte Parmezaanse kaas.
13. Bak de pompoenlasagne in 25-30 minuten goudbruin in de oven.

Eet smakelijk!

TIP: Lasagne over? Bewaar het afgedekt in de koelkast en piep het voor gebruik even op in de magnetron.

BRON: chickslovefood.com

