

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!



of minder...

2 PERSONEN

⌚ 55 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  2 uien
-  140 g gerookte zalm
-  600 g verse spinazie
-  250 g kruidenroomkaas
-  6 (verse) lasagnebladen

MATERIAAL: zeef, ovenschaal (25 x 25 cm) ingevet

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Snipper de ui en snijd de gerookte zalm in stukjes.
3. Was de spinazie.
4. Verhit een scheutje olijfolie in de koekenpan.
5. Bak de ui glazig en voeg dan de spinazie in delen toe.
6. Bak het totdat alle spinazie geslonken is en breng dan op smaak met peper en zout.
7. Schep de spinazie in een zeef en druk met een lepel het vocht eruit.
8. Vet een ovenschaal (zo'n 25 x 25 cm) in en leg ongeveer de helft van de spinazie op de bodem.
9. Leg hierop de helft van de gerookte zalm, drie lasagnebladen en de helft van de kruidenroomkaas.
10. Herhaal dit nogmaals en sluit af met kruidenroomkaas.
11. Bak de lasagne in zo'n 30-35 minuten gaar in de oven.

Eet smakelijk!

BRON: chickslovefood.com

