

Paddenstoelen lasagne (vegetarisch)



Gerechten: Hoofdgerecht

Categorieën: Groente, Kaas, oven, Pasta, Vegetarisch

Bron: Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Lasagne (oven-klaar)

room

yoghurt

ei

ui

knoflook

rode peper

olijfolie

zout

oregano

Vega kruidenmix risotto van Verstegen

Paddenstoelen (champignons, oesterzwam, shiitake, ...

wat spitskool

puntpaprika

Emmentaler geraspt

Buffel mozzarella

verse basilicum

Bereiding

Paddenstoelen op maat snijden, plakjes en reepjes.

Knoflook versnipperen. Rode peper in kleine blokjes snijden.

Ui versnipperen en op een niet te hoog vuur glazig stoven in olie.

Op hoog vuur de paddenstoelen door de ui roeren en bakken, na twee minuten bakken de knoflook en rode peper toevoegen.

Wat spitskool in flinterdunne sliertjes snijden.

Puntpaprika in kleine reepjes snijden.

Yoghurt, room en ei losroeren met zout, peper en kruidenmix.

Oven verwarmen op 180 graden.

Ovenschaal met olijfolie inwrijven.

Een laagje lasagnebladen op de bodem, daarop wat gebakken paddenstoelen, daarop wat gemalen kaas

en wat spitskool en puntpaprika.

Herhaal deze laagvorming twee keer, eindig met lasagne bladen en doe er dan het room - ei - yoghurtmengsel overheen.

Snijd de mozzarella in dunne plakjes en leg die bovenop.

Plaats in de oven voor 20 tot 30 minuten.

Geef er verse basilicumblaadjes bij

Foto's

