

Spinazielasagne met zalm

Bereidingstijd

20 minuten + 30 minuten oventijd

4 personen

2 teentjes knoflook

½ tl nootmuskaat

800 gram verse spinazie (of uit de diepvries, GEEN a la creme)

250 gram ricotta

4 tomaten

120 gram volkoren lasagnebladen

200 gram gerookte zalm

75 gram geraspte kaas



Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200 graden.

Hak de knoflook fijn en fruit de nootmuskaat aan in een scheutje olie. Voeg de spinazie in delen toe en wok op hoog vuur totdat het geslonken is.

Laat de spinazie uitlekken in een vergiet en druk het overtollige vocht eruit.

Roer de ricotta door de spinazie en maak het spinazie mengsel verder op smaak met peper en zout.

Snijd de tomaat in plakken.

Vet een ovenschaal in en bedek de bodem met een derde deel van de lasagnebladen. Leg daar een derde deel van de tomaten, een derde deel van de spinazie en de helft van de zalm op. Doe vervolgens hetzelfde nog een keer.

Maak voor de derde keer een laag van een derde deel van de lasagnebladen en leg hierop de laatste delen van de tomaten en de spinazie.

Top de schotel af met de geraspte kaas en zet voor 30 minuten in de oven.

Tips & Tricks

Geen fan van zalm? Gebruik dan blokjes kipfilet.