

# Pompoenlasagne van mijn moeder

voor 6

1 butternut, geschild en in schijfjes  
4 el olijfolie  
1 el paprikapoeder  
snuf chili  
1 kilo wilde spinazie, schoon  
2 tenen knoflook, fijngehakt  
300 g blauwe kaas, of wat er in de koelkast nog is (feta, geitenkaas), verkruimeld  
1 pak lasagnevellen (250 gram)  
75 gram boter  
60 gram bloem  
1 liter warme melk  
snuf nootmuskaat  
1 ei

Verwarm de oven voor op 180 graden

Bestrooi de pompoenschijfjes op een een bakplaat met paprikapoeder, chili, 2 el olijfolie en zout. Rooster ze 30 minuten. Keer ze halverwege.

Hak de spinazie en bak haar in 2 el olijfolie met de knoflook gaar.

Maak de bechamel.

Smelt de boter in een steelpan en voeg de bloem toe. Bak al roerend uit, laat het net niet bruinen. Draai het vuur lager en voeg de melk in scheuten al roerend toe, zodat er geen klontjes ontstaan. Roer de helft van de kaas erdoor en de nootmuskaat. Klop er van 't vuur af een ei door.

Vet een ovenschaal in met wat olijfolie. Beleg de bodem met lasagnevellen. Verdeel een deel van de spinazie erover, verdeel de bechamel erop en dek af met een laagje lasagnevellen. Beleg de volgende laag met de pompoen en wat verkruimelde kaas. Ga door tot alles op is en eindig met bechamel. Bestrooi met de laatste kaas en bak de lasagne 30 minuten tot alles lekker borrelt en de bovenkant goudbruin is.

# Vega lasagne met pompoen, paddestoelen en ratatouille

800 g butternut (fles-) pompoen, geschild en gesneden in dikke plakken van 1 cm  
2 el olijfolie  
1 rode ui, fijngehakt  
2 teentjes knoflook, geperst  
1 rode paprika, in blokjes  
2 courgettes, in blokjes  
1 aubergine, in blokjes  
250 g champignons, in schijfjes  
1 blik gepelde tomaten (400 g)  
zout en versgemalen zwarte peper  
1 el gedroogde oregano  
1 klein bosje basilicum, grof gescheurd

2 el boter  
2 el bloem  
400 ml melk  
1 bol mozzarella  
1 pak lasagnevellen (250 gram)

Verwarm de oven voor op 180 graden. Bekleed een grote bakplaat met bakpapier. Spreid de pompoen erover uit in een enkele laag. Besprenkel met 2 theelepels olijfolie, peper en zout. Bak de pompoen 25 minuten of tot ze mooi gaar is. Zet opzij.

Verhit de resterende olie in een zware pan op matig hoog vuur. Bak de ui, knoflook, paprika, courgette, aubergine en champignons al omscheppend in 10 minuten net aan gaar. Roer de tomatensaus en de kruiden erdoor en breng de saus opnieuw aan de kook. Draai dan het vuur lager en laat de saus 15 minuten zachtjes onder af en toe roeren garen en inkoken.

Breng op smaak met zout en peper.

Smelt ondertussen de boter in een steelpan op matig vuur. Voeg bloem toe en laat 1 minuut al roerend uitbakken. Voeg geleidelijk de melk toe, blijf roeren tot de alle klontjes weg zijn en de saus glad is. Roer de helft van de kaas erdoor. Zet opzij.

Vet een ovenschaal in.

Schep een lepel groentesaus over de bodem, bedek met geroosterde pompoen en vervolgens met een laag lasagnevellen. Herhaal tot alles op is. Schep de kaassaus over de bovenkant van de lasagne en verdeel de rest van de mozzarella erover.

Bak de lasagne 35-40 minuten of tot ze goudbruin. Laat 10-15 minuten staan en serveer.

Bereiden: ca. 1 uur en 10 min.

## Spinazielasagne met courgette

1+1 eetl. olijfolie  
400 gram spinazie  
2 tenen knoflook, geraspt  
250 gram mascarpone  
1 theel. gemalen nootmuskaat  
100 gram geraspte Parmezaanse kaas  
1 ei  
9 lasagnebladen  
100 ml kookroom  
3 grote courgettes, in de lengte in dunne plakken

Verhit een eetlepel olijfolie in een wok of sauteerpan en roerbak de spinazie met de knoflook tot de bladgroente is geslonken. Druk er zoveel mogelijk vocht uit.

Draai het met de mascarpone, nootmuskaat, de helft van de parmezaanse kaas in de blender (of met de staafmixer) tot een gladde saus. Giet de helft van de room erbij en het ei en draai nog eens. Breng goed met zout en peper op smaak.

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Vet een ovenschaal in met een lepel olijfolie en schep een derde van de spinazie over de bodem van een ovenschaal. Leg er 3 lasagnebladen op en verdeel daar een laag courgettes op. Bestrooi met wat parmezaanse kaas. Herhaal dit nog twee keer. Giet de rest van de kookroom room over de laatste laag en strooi er de resterende Parmezaanse kaas over.

Bak de groentelasagne zo'n 40 tot 45 minuten of tot de saus borrelt. Laat 5 minuten rusten voor je hem aansnijdt. Maak er salade bij.

Bereiden: 20 min. Bakken 45 min.

## Lasagne met paddenstoelen, cavolo nero, hazelnoten en gorgonzola

ca. 3 eetl. olijfolie

400 g cavolo nero, gewassen, harde nerf eruit, in stukken gescheurd of gesneden (vervang door (wilde) spinazie of grof gehakte boerenkool)

400 gram kastanjechampignons, schoongemaakt, in kwarten

2 tenen knoflook, in dunne plakjes

paar takjes tijm, blaadjes van de takjes gerist

zeezout en versgemalen peper

75 gram hazelnoten, kort geroosterd in een droge koekenpan, grofgehakt

50 gram ongezouten roomboter

50 gram bloem

500 ml volle melk

200 gram gorgonzola

250 gram verse lasagnebladen

ovenschaal 30 x 20 cm, ingevet

Verwarm de oven voor op 180°C.

Verhit 2 eetlepel olie in een grote koekenpan. Voeg de cavolo nero in delen toe en bak hem een minuut of 5 onder regelmatig omscheppen op middelhoog vuur. Schep uit de pan en voeg nog 1 eetlepel olie toe. Bak in delen de paddenstoelen op vrij hoog vuur omscheppend in een minuut of 5 per keer bruin en knapperig aan de randjes. Bak de knoflook 1 minuut mee en doe alle paddenstoelen bij de cavolo nero in een grote kom. Breng het groentemengsel op smaak met tijmblaadjes, zout en peper en schep er de hazelnoten door.

Smelt ondertussen 50 gram boter in een steelpan. Voeg de bloem toe en bak het mengsel omscheppend een minuut of 4, tot het lekker gaat ruiken. Giet dan al kloppend met een garde in delen de melk erbij. Verkruiemel de helft van de gorgonzola erboven. Roer goed en breng de béchamel op smaak met peper. Proef even of de saus nog zout nodig heeft, de kaas is al vrij zout.

Bedek de bodem van een ovenschaal met wat béchamel. Verdeel hier 1/3 van de lasagnevellen, 1/3 van het paddenstoelenmengsel en weer een laagje béchamel over. Herhaal 2 keer. Verdeel de rest van de gorgonzola over de bovenkant. Bak in het

midden van de oven 35-45 minuten, tot de lasagne goudbruin is en bubbelt aan de randjes.

Bereiden: 30 min. Bakken: 35-45 min