

Lasagne met kaas en tomaten

Bereiden in: Pan

Voorbereiding: 25 min.

Bereiding: 10 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 1 el zonnebloemolie
- 8 voorgekookte lasagne bladen
- 1 groene paprika
- 1 pak gezeefde tomaten (370 g)
- 2-3 el tomatenpuree
- 100 g geraspte cheddar
- 225 g hüttenkäse
- 100 g ricotta
- 25 g verse kruimels witbrood
- 1/2 tl versgeraspte nootmuskaat
- zout, zwarte peper
- blaadjes geraspte peterselie

Voedingswaarde

- 485 kcal / 2035 kJ
- 19 g vet
- 28 g eiwit
- 51 g koolhydraten
- 5 g vezels

Wist u dit

Kaas is een van de oudste voedingsmiddelen die we kennen. over de hele wereld worden meer dan 3000 verschillende soorten kaas geproduceerd.

Textielstraat 13 | 7483 PC Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Lasagne met kaas en tomaten

Bereiding

1. Vul een antiaanbakpan voor de helft met water en breng dit aan de kook. Voeg 1 tl olie toe en kook daar in 3-4 min. de lasagnebladen tot ze zacht zijn. Laat goed uitlekken.

2. Maak de paprika schoon, verwijder de zaadjes, en snijd in reepjes. Verhit de rest van de olie. Bak daarin de paprika tot dat deze zacht is. Voeg tomaten, tomatenpuree en 1-2 el water toe. Laat dit ca. 5 min. zachtjes doorkoken en roer de saus af en toe goed door.

3. Halveer de lasagnebladen. Meng de cheddar, hüttenkäse, brood, nootmuskaat, zout en peper dooreen. Verdeel ze over de helft van de lasagnebladen. Dek dit af met de overige lasagnebladen. Doe alles over in de tomatensaus en verwarm nog 10 min. met een deksel op de pan. Garneer met peterselie.

Kooktips

Als uw pan geen deksel heeft, kunt u ook een groot stuk aluminiumfolie gebruiken om de pan af te dekken. Variatie U kunt de saus nog lekkerder maken door rul gebakken gehakt of uitgebakken spek toe te voegen.

Serveren

Serveer er een groende salade bij met knoflookcroutons en een dressing met verse kruiden

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten