



De snelste en gezondste vislasagne (ever!)



Een topper die hier regelmatig op tafel moet verschijnen, eentje die ik vaak maak voor feestjes, eentje die ook nog eens gemakkelijk uit te delen is... Oké, ik wil mijn recept wel delen... vislasagne met véél spinazie!



Ingrediënten:

- 2 pakjes gerookte zalm
- 1 doos lasagneblaadjes (geen volledige doos natuurlijk)
- 2 bollen mozzarella (of meer)
- 1 kg bladspinazie (ik gebruik vaak zelfs 1,5 kg; uit de diepvries is prima!)
- 1 brikje passata of 1 fles passata
- geraspte kaas (hier vaak mozzarella, maar iets anders kan ook)
- (- eventueel verse tomaten)

Werkwijze:

- Stap 1: Je bedekt de bodem van een ovenschotel met lasagneblaadjes.
- Stap 2: Je spreidt daarover 1 bol mozzarella uit, in schijfjes gesneden.
- Stap 3: Je verdeelt hierover 1 van je pakjes gerookte zalm.
- Stap 4: Je legt weer een laagje lasagneblaadjes.
- Stap 5: Daarna verdeel je er de ontdooide spinazie over.
- Stap 6: Je legt nog een laagje lasagneblaadjes.
- Stap 7: Nu leg je er een laagje mozzarella (in schijfjes) en het 2^e pakje gerookte zalm over.
- Stap 8: Dan volgt het laatste laagje lasagneblaadjes.
- Stap 9: Daarna moet je er de passata over verdelen, eventueel ook schijfjes verse tomaat.
- Stap 10: Je bedekt het geheel met geraspte kaas om het af te werken.
- Stap 11: Je plaatst de schotel afgedekt in een voorverwarmde oven (200°C), ongeveer 30 minuten.
- Stap 12: Je laat de schotel dan nog eens 30 minuten onafgedekt verder sudderen totdat je een korstje hebt.

En het beste nieuws: het samenstellen van de lasagne kan op minder dan 10 minuten (tenzij je de spinazie nog moet ontdooien)! Een ideaal recept voor als je op voorhand al weet dat het een drukke dag gaat worden en er weinig tijd kan/mag gaan naar het bereiden van een maaltijd en je toch niet weer 'vieze' lasagnes uit 'den Aldi' wilt halen 😊 ...

Hier zijn ze er absoluut fan van!

Ann Van der Flaas