



Vislasagne 2.0

Student beats master...



En dan komt het moment dat de leerling de meester verslaat. Of beter, het moment dat de 5-koppige kroost de vislasagne van de zoon lekkerder vindt dan die van mama. Ik kan dan ook niet anders dan zijn recept met jullie delen.



Ingrediënten voor 2 stevige lasagnes (ruim 10 personen)

- Geraspte kaas (Ingrediënten is naar keuze)
- Lasagnevellen (Ingrediënten is naar keuze)
- 800 gr zalm (niet de gerookte)
- 2 blikken tomatenblokjes
- 1,5 kg spinazie (wij vinden diepvries makkelijk)
- 4 sjalotten
- 500 gr mascarpone
- Visbouillon (wij lossen 1 of 2 blokjes op in wat water)
- Kruiden naar smaak: peper, zout, ...

Werkwijze:

- Stap 1:** Snipper de sjalotten fijn en stook ze in wat boter.
- Stap 2:** Voeg er dan de spinazie en de mascarpone aan toe.
- Stap 3:** Voeg daarna de visbouillon toe en kruid af met peper en zout.
- Stap 4:** Verwarm de oven voor op 200 g raden.
- Stap 5:** Leg eest een laagje lasagnevellen in je ovenschaal. Hierover een laagje van de spinazie. Daarop komt een laagje rauwe zalm (in dunne plakjes gesneden, dit lukt het best als die nog wat bevroren is). Verdeel hierover wat tomatenblokjes.
- Stap 6:** Herhaal de voorgaande stap tot je ingrediënten op gebruikt zijn. Pas je recept in de toekomst eventueel aan, aan je eigen wensen...
- Stap 7:** Eindig met een laag tomatenblokjes en strooi hierover de geraspte kaas.
- Stap 8:** Zet afgedekt 30 minuten in de oven, verwijder daarna de aluminiumfolie en laat nog 15 minuutjes in de oven tot het korstje perfect is.

Ann Van der Flaas

