





Lasagne met ricotta



-  hoofdgerecht
-  4 personen
-  635 kcal
-  30 min bereiden
30 min wachten

Ingrediënten

- 3 el olijfolie
- 1 ui, gesnipperd
- 1 teen knoflook, fijngesneden
- 1 blik tomatenblokjes (400 g)
- 2 courgettes, in de lengte in plakken
- 1 bakje platte peterselie (15 g), fijngesneden
- 1 zakje gemalen oude kaas (175 g)
- 1 bakje ricotta (verse kaas, 250 g)
- 1 pak lasagnebladen (250 g)

Keukenspullen

- grillpan
- ovenschaal (20 x 30 cm), ingevet

Bereiden

1. Verhit 1 el olie in een hapjespan en fruit de ui en knoflook glazig. Schenk de tomatenblokjes erbij. Laat op laag vuur zachtjes stoven. Breng op smaak met peper en zout. 2. Bestrijk de courgette met 2 el olie en bestrooi met peper en zout. Verhit de grillpan en gril de courgette mooi bruingestreept. Roer de peterselie met de helft van de kaas door de ricotta. Breng op smaak met peper en zout. 3. Verwarm de oven voor op 175 °C. Leg een laag lasagnebladen in de ovenschaal en bedek deze met een dun laagje tomatensaus. Verdeel hier een 1/3 van de courgette over. Leg hierop weer een laag lasagnebladen. Verdeel hierover het ricottamengsel. Leg hierop weer lasagnebladen, tomatensaus, een 1/3 van de courgette en de overige lasagnebladen. Verdeel de rest van de courgette over de bovenkant en bestrooi met de rest van de kaas. Bak de lasagne in de oven in ca. 30 min. goudbruin en gaar.

Lekker van Albert Heijn: www.ah.nl/allerhande

allerhande^{ah}