

Ingrediënten voor 5 personen

450 g spinazie,gekookt en uitgelekt
nootmuskaat zout en peper
2 el yoghurt 3 teentjes knoflook,gepeld en uitgeperst
1 eierdooier 200 g feta 225 g lasagnebladen
voor de saus; 1,5 dl yoghurt 1ei 3 el parmezaanse kaas
3 tomaten,gewassen en in plakjes gesneden.

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Vegetarisch
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

LASAGNE MET SPINAZIE EN FETA

EEN ZEER SMAKELIJKE VEGETARISCHE LASAGNE!!

Hulpmiddelen

1 oven.

Vorbereiding

Verwarm de oven voor op 190 graden.

Bereidingswijze

Doe spinazie,nootmuskaat zout,peper,yoghurt,eierdooier en verkrumelde feta in een kom en meng goed. Beboter een ovenschaal en leg laag om laag spinaziemengsel en lasagnebladen. De bovenste laag bestaat uit lasagnebladen. Roer de yoghurt,het losgeklopte ei en de helft van de kaas door elkaar. Schep de saus over de lasagneschaal. Bedek het geheel met plakjes tomaat en strooi daarover de rest van de kaas. Bak het gerecht in het midden van de oven in ca. 35 min. gaar en goudbruin.

Serveertips

Lekker met een tomatensalade.

