

Ingrediënten voor 2 personen

3 eetl. *olijfolie* 6 blaadjes
lasagne 1 kleine ui 1 teentje
knoflook 75 gr. zachte
geitenkaas(Bettine Blanc) 400 gr.
spinazie 150 gr. fijngehakte tofu
zout peper 2 eetl. grofgeraspte
oude kaas

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Italiaans
Smaak: Neutraal
Soort_gerecht: Vegetarisch
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Lasagnetorentje

Vegetarische lasagne met spinazie, geitenkaas en Tofu

Hulpmiddelen

Schone theedoek zonder wasmiddel luchtjes Koekenpan Wok 2
Ovenbestendige borden

Vorbereiding

Gril voorverwarmen op de hoogste stand. In een pan ruim water met 1 eetl. olijfolie aan de kook brengen en plakjes lasagne circa 10 min. koken. Ui pellen en snipperen. Knoflook pellen. Geitenkaas verkruiden. Spinazie schoonmaken, wassen en laten uitlekken. Lasagne blaadjes spijden op een droge doek en halveren.

Bereidingswijze

In een koekenpan 1 eetl. olie verwarmen en hierin de tofu met ui fruiten. Knoflook erboven uitpersen, 5 min. al omscheppend bakken en op smaak brengen met zout en peper. In wok 1 eetl. olie verhitten. De spinazie beetje bij beetje toevoegen en verhitten tot die iets geslonken is. De spinazie laten uitlekken, door de kaas mengen en op smaak brengen met zout en peper. 1 Plakje lasagne op ieder bord leggen, tofu, lasagne, spinazie, lasagne...tot alle ingredienten op zijn. Bestrooi met geraspte kaas en zet circa 5 min. in de gril tot de kaas gesmolten is.

Serveertips

-