

Ingrediënten voor 4 personen

Ingrediënten: - 90ml extra vergine olijfolie - 1kg pompoen, geschild, zaden verwijderd, in blokjes - paprikapoeder, naar smaak - vers geraspte nootmuskaat, naar smaak - zout en versgemalen zwarte peper - 250g verse ricotta kaas - 250g groene lasagne bladen - 150ml melk 25g geraspte parmezaanse kaas, of vegetarisch parmezaanse kaas
Voor de bechamelsaus: 55g boter 55g bloem 350ml melk

Tijd: > 1 uur
Keuken: Vegetarisch
Soort_gerecht: Ovenschotel
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Pompoen lasagne

Heerlijk romig vegetarisch recept met als hoofd ingredient Pompoen ipv gehakt. Dit idee kwam tot mij toen een vriendin van me vegetarisch was en zelf wat uit heb geprobeerd en het was echt verukkelijk.

Vorbereiding

Verwarm de oven voor op 180C/Gas 4.

Bereidingswijze

1. Verhit de olijfolie in een grote zware pan-gebaseerd. Voeg de pompoen toe en laat, afgedekt, zachtjes roeren van tijd tot tijd, tot de pompoen gaar is, tot een uur.
2. Bestrooi de pompoen met veel paprika, een snufje nootmuskaat, versgemalen zwarte peper en een beetje zout, naar smaak.
3. Voeg de ricotta toe en roer dit goed door en haal de pan van het vuur. Deksel op de pan en laat dit mengsel rusten.
4. Voor de bechamelsaus: Smelt de boter in een steelpannetje zonder bruin te laten worden. Voeg de bloem beetje bij beetje toe en voortdurend roeren om te voorkomen dat er klontjes erin komen.
5. Als de bloem door de boter is opgenomen, blijf roerend voor 4 a 5 min koken.
6. Voeg de 350ml melk toe, maar blijf voortdurend roeren tot een gladde, dikke en romige saus.
7. Opmaak: Leg een laag lasagne vellen op de bodem van een grote ovenvaste schaal.
8. Schep dan een derde van de pompoen mengsel.
9. Leg meer vellen over de top, gevolgd door een laag van pompoen en een andere laag van pasta, gevolgd door een laatste laag van de pompoen mengsel.
10. Eindig met een laag lasagne vellen pasta.
11. Giet 150ml melk over de bovenkant en laat ze door alle lagen bladen heen gaan.
12. Bak gedurende tien minuten in de voorverwarmde oven, verwijder en de verspreiding van de bechamelsaus over de top.
13. Bak nog eens 15-20 minuten af totdat alle melk is opgelost door de pasta en de lasagne ziet er knapperig uit.
14. Haal de lasagne uit de oven, bestrooi met parmezaanse kaas en plaats terug in de oven voor een paar minuten (Zorg ervoor dat u de bechamelsaus goudbruin wordt)
15. Haal de lasagne uit en dien op. Smakelijk eten

