

#### Ingrediënten voor 4 personen

1 butternutpompoe 250 g  
champignons 1 ui 1 knoflook  
teentje 2 tijm takjes 300 g  
chorizoworst of ( 80 g gedroogde  
chorizo en 200 g varkensworst)  
500 g ricotta 120 g geraspte  
pecorino 80 ml melk 800 g  
gepelde tomaten (blik) olijfolie  
peper en zout

**Tijd:** > 1 uur  
**Keuken:** Italiaans  
**Soort\_gerecht:** Ovenschotel  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee



## Pompoenlasagne met chorizo

Een heerlijk lasagne met pittige chorizo. In plaats van pastavellen te gebruiken wordt de pompoen in dunne plakken gesneden om de laagjes te vormen.

### Bereidingswijze

1 Verwarm de oven voor op 180°C. Schil de butternutpompoe en snij 'm in lange dunne plakken. Maak de champignons schoon en snij ze in plakjes. Pel en snipper de ui en de knoflook. Duw het vlees uit de verse chorizoworst (of snij de droge chorizoworst in fijne blokjes en haal het vlees uit de varkensworst). 2 Verhit een scheutje olijfolie en bak hier de knoflook, ui en champignons in gaar. Voeg het vlees toe en roerbak tot het gaar is. Voeg de tomaten uit blik, peper en zout toe en laat 20 minuten zachtjes sudderen. 3 Meng de ricotta met de melk, pecorino, de blaadjes van de tijm en kruid met peper en zout. 4 Leg onderaan een ovenschaal een laagje tomatensaus, beleg met de plakken butternut. Besmeer met een laagje ricotta. Leg opnieuw een laagje butternut. Herhaal nu alle laagjes. Eindig met een laagje ricotta. 5 Schuif de lasagne 40 à 45 minuten in de oven of tot de butternut gaar is.