

Ingrediënten voor 4 personen

2 el olijfolie 2 verse
pangasiusfilets 2 preien 600 g
gewassen spinazie 30 g
roomboter 30 g bloem 300 ml
halfvolle melk 250 g verse
lasagnebladen 175 g geraspte
oude kaas

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

Romige lasagne met vis

Een heerlijk romige lasagne met vis.

Hulpmiddelen

1 ovenschaal (20 x 30 cm)

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor tot 200 °C. Verhit 1 el olie in een koekenpan en bak de vis in 4-6 min. gaar. 2. Halveer intussen de preien in de lengte, spoel goed af en snijd in halve ringen. Verhit 1 el olie in een hapjespan en bak de prei 5 min. Voeg de spinazie in delen toe en laat slinken. Breng op smaak. 3. Smelt de boter in een steelpan. Voeg de bloem toe en bak 1 min. Schenk er al kloppend met een garde de melk bij en roer glad. Breng op smaak. Pluk de vis met 2 vorken uit elkaar en schep door de bechamelsaus. 4. Verdeel een derde van de prei met spinazie over de ovenschaal. Verdeel er een derde van de lasagnebladen over. Verdeel er een derde van de bechamelsaus met vis over. Strooi er een derde van de geraspte kaas over. Maak zo nog 2 lagen. Eindig met kaas en bak de lasagne in 25 min. in de oven gaar.

Serveertips

Je kunt met de geraspte kaas ook heerlijke kaaskoekjes maken voor bij dit gerecht. Dit doe je door de oven te voorverwarmen op 200 graden. Maak van de kaas kleine hoopjes op een bakplaat met bakpapier. Bak de kaas 8 minuten in de oven totdat de kaas mooi gesmolten en gekleurd is. Haal ze uit de oven en laat ze even afkoelen voor lekker knapperige kaaskoekjes.

