



270 gram  
groenten per  
portie \*

## Open lasagne met spinazie-ricottavulling

en kastanjechampignons en pittige kaas

Voor de lasagne van vandaag hebben we helemaal geen oven nodig. Dat is nog eens makkelijk! Dankzij de verse lasagnebladen staat je maaltijd snel op tafel. De biologische lasagne wordt in Italië gemaakt volgens traditioneel recept. Voor het deeg wordt slechts tarwe en eieren gebruikt. Dat is alles wat je nodig hebt om een lekkere pasta te maken. Buon Appetito!

30 min | 776 kcal

*Help ons papier, Co2 en kosten  
te sparen door je recepten te  
bekijken via onze mobiele  
website*



**ekomenu**  
VOEL JE LEKKER

## BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

1P 2P 3P 4P

Rode ui	<b>st</b>	1	2	2	3
Knoflookteen	<b>st</b>	0.5	1	1	2
Spinazie	<b>g</b>	150	300	400	600
Ricotta	<b>g</b>	125	250	350	500
Geraspte oude kaas	<b>g</b>	25	50	75	100
Citroen	<b>st</b>	0.25	0.5	0.75	1
Kastanjechampignons	<b>g</b>	100	200	300	400
Verse lasagne	<b>g</b>	100	200	300	400
<i>zelf toevoegen:</i>					
Olie	<b>el</b>	1	1	2	3
Zout en peper					

*\*Bij biologische teelt is er meer diversiteit in gewicht van de geleverde groenten. Om verspilling te voorkomen passen we bij het inpakken soms de hoeveelheden aan. De garantie is 200-250 gram groenten per persoon.*



Deel je gerecht online met #ekomenu

## BEREIDINGSWIJZE

1. Pel de ui en snijd in ringen. Pel en snipper de knoflook. Verhit olie in een bakpan en fruit de ui en knoflook 2 minuten op een middelhoog vuur.
2. Was de spinazie grondig, laat heel goed uitlekken en snijd klein. Bak de spinazie afgedekt met de ui en knoflook mee totdat deze is geslonken. Schep de ricotta en geraspte kaas erdoor en verwarm op een laag vuur. Was de citroen, rasp de schil en pers het sap erboven uit. Breng verder op smaak met zout en peper.
3. Snijd intussen de champignons in plakjes. Verhit olie (of boter als je dat lekkerder vindt) in een bakpan en bak de champignons bruin. Breng op smaak met zout en peper.
4. Breng een ruime pan met water en een snuf zout aan de kook. Kook de lasagnebladen in 4 minuten gaar (telkens met zo'n 3-4 bladen tegelijk). Haal ze met een schuimspaan uit de pan en laat uitlekken, bijvoorbeeld door ze over de rand van een vergiet te hangen (zodat ze niet aan elkaar blijven plakken).
5. Maak op de borden laagjes met de lasagnebladen, de spinazievulling en de gebakken champignons.

*Tip: Natuurlijk kun je de lasagne ook nog verwarmen in de oven.*

Biologisch



info@ekomenu.nl  
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze nieuwsbrief

