



Lasagne met gerookte zalm en diepvriesspinazie



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

250 gram lasagnebladen
400 gram spinazie (diepvries, met room, ontdooid)
200 gram gerookte zalm
2 eetlepels boter (+ extra)
2 eetlepels bloem
5 deciliter volle melk
peper en zout
nootmuskaat
200 gram geraspte kaas

Bereidingswijze

- 1.** Kook de lasagneblaadjes kort in een grote pan kokend water. Laat uitlekken op schone theedoeken.
- 2.** Beboter een ovenschotel. Leg hierin een laagje lasagneblaadjes. Leg daarop een laagje spinazie en een laagje zalm. Dek af met lasagneblaadjes. Werk zo alle zalm en spinazie op.
- 3.** Maak nu een béchamelsaus.
- 4.** Smelt de boter in een steelpan en voeg de bloem toe. Roer goed en laat even aanbakken.
- 5.** Giet er dan beetje bij beetje, al roerend, de melk bij. Laat inkoken tot een mooi gebonden béchamelsaus. Breng deze goed op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Haal van het vuur en giet over de lasagne.
- 6.** Bestrooi met de geraspte kaas en zet 35 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.