



Lasagne met ricotta, spinazie en zalm



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

1 ui (fijngesnipperd)
400 gram bladspinazie
250 gram ricottakaas (Galbani)
100 gram brugge oud (geraspt)
540 gram atlantische zalm (Fisker Daily - laat ontdooien. Bereid de zalm op voorhand in de oven*)
lasagnebladen (De Cecco)
100 ml melk
2 tomaten (in plakjes)
olijfolie
peper en zout
nootmuskaat

Bereidingswijze

- 1.** Verhit een scheut olijfolie in een pan en fruit hierin de ui.
- 2.** Voeg de spinazie toe en laat op hoog vuur slinken. Giet het overtollige vocht weg.
- 3.** Schep de helft van de ricotta en de helft van de gemalen kaas door de spinazie.
- 4.** Kruid met peper, zout en nootmuskaat.
- 5.** Leg in een ovenschaal een laag spinazie, zalm en lasagne. Eindig met lasagne.
- 6.** Klop de rest van de ricotta los met de melk. Kruid met peper, zout en nootmuskaat.
- 7.** Giet over de lasagne.
- 8.** Leg de tomatenplakjes op de lasagne. Bestrooi met de rest van de gemalen kaas.



- 9.** Bak de lasagne gedurende 40 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven.
- 10.** *Schik de stukken zalm in een ovenschaal. Overgiet met olijfolie. Kruid met peper en zout. Zet gedurende 25 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven. Verdeel de zalm met een vork in kleine stukjes.