



Regenbooglasagne



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Moeilijk



Ingrediënten

4 rode bieten (voorgekookt, vacuüm verpakt)
olijfolie
3 teentjes knoflook
3 takjes tijm
peper en zout
150 gram feta (verkruid)
1/2 butternut (in blokjes gesneden)
nootmuskaat
1/2 theelepel cayennepeper
1 theelepel pindakaas
250 gram spinazieblaadjes
250 gram ricottakaas
1 handvol parmezaan
1 ui (fijngesneden)
1 blaadje laurier
1 fles passata
12 lasagnebladen (5 minuten voorgekookt in lichtgezouten water en uitgelekt op een schone theedoek)
1 bol mozzarella
3 eetlepels parmezaan (geraspte)

Bereidingswijze

- 1.** Maak eerst een laagje van rode bieten: Giet een scheutje olijfolie in een pan. Snij de bieten in blokjes en laat ze uitlekken. Fruit een fijngesneden teentje knoflook in de olijfolie met een beetje tijm. Voeg de rode bieten toe en laat even aanbakken. Breng goed op smaak met peper en zout. Verwijder de tijm en mix glad. Laat afkoelen en meng met de verkruimelde feta. Zet apart.



- 2.** Maak dan het laagje van pompoen: Leg de geschilde blokjes pompoen op een bakplaat en bedruppel met olijfolie. Breng op smaak met een teentje fijngesneden knoflook, peper, zout, nootmuskaat en cayennepeper. Bak 35 minuten op 200 °C. Laat een beetje afkoelen. Mix fijn met de pindakaas. Zet apart.
- 3.** Maak een laagje met spinazie: Giet een beetje olijfolie in een diepe pan. Voeg de gewassen spinazie toe met cayennepeper, peper en zout. Roerbak de spinazie gaar. Laat uitlekken in een vergiet en snij fijn. Meng met de ricotta en een handje geraspte parmezaan. Zet apart.
- 4.** Maak de tomatensaus: Giet olijfolie in een pannetje en fruit hierin de fijngesneden ui, een teentje fijngesneden knoflook, tijm en laurier. Voeg de passata toe en breng op smaak met peper en zout. Laat 20 minuten zachtjes garen. Verwijder dan de tijm en laurier. Zet apart.
- 5.** Maak de lasagne: Bedruppel een ovenschotel met olijfolie en een paar lepels van de tomatensaus. Beleg met een laagje lasagneblaadjes.
Maak nu vier lagen met de tomatensaus, de spinazie, de pompoen en de rode biet.
- 6.** Eindig met de mozzarella en de geraspte parmezaan.
- 7.** Zet 45 minuten in een op 180° C voorverwarmde oven.
- 8.** Dek eventueel het eerste half uur af met folie en laat daarna gratineren.