

## Lasagne met zalm, ricotta, spinazie en courgette

### Ingrediënten voor 4 personen:

- 1 sjalot en 2 tenen look
- 2 el olijfolie
- 1 courgette
- 5 bolletjes diepvries spinazie
- 250 g ricottakaas
- 250ml melk
- Maïzena
- Geraspte parmezaanse kaas
- Lasagneblaadjes
- Gemalen mozzarella



### Bereidingswijze:

- Maak een magere witte saus met de melk, maïzena (om op te lossen) + kruiden met peper, zout en nootmuskaat. Werk af met geraspte parmezaanse kaas.
- Stoof de fijngesneden sjalot + look in 2 el olijfolie. Voeg hierbij de spinazie toe en de ricotta. Voeg terug peper, zout en nootmuskaat toe.
- In de vuurvaste schotel:
  - Dun laagje witte saus
  - 1 laag lasagneblaadjes
  - 1 laag courgette in schijfjes gesneden + bedekken met een dun laagje witte saus
  - 1 laag lasagneblaadjes
  - De stukken rauwe zalm + peper en zout
  - Dit bedek je met een laag ricotta/spinaziemengsel
  - Terug een laag lasagne
  - Courgetteschijfjes + peper en zout + een dun laagje witte saus
  - Je sluit af met wat gemalen mozzarella
- Dit alles stop je in een voorverwarmde oven op 180°C voor ongeveer 45minuten.
- Smakelijk!