Vegetarische lasagne met ricotta, pompoen en champignons

Bereidingstijd
30 min tot 1u

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

9 lasagnebladen (gedroogd)
1 ui
2 teentjes knoflook
olijfolie
250 gram boschampignons
450 gram pompoenblokjes
1 theelepel gedroogde basilicum
1 theelepel gedroogde oregano
250 gram ricottakaas
220 gram mozzarella (geraspt)
50 gram parmezaan (geraspt)
500 gram passata
1 eetlepel verse tijmblaadjes
3 blaadjes basilicum
peper en zout

Bereidingswijze

1. **Verwarm de oven voor op 190 °C. Kook de lasagnebladen in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af en hou apart.**

2. **Pel de ui en snipper fijn. Bak de ui met de geperste knoflook glazig in olijfolie. Snij de champignons in stukjes en voeg ze samen met de pompoenblokjes toe. Breng op smaak met basilicum, oregano, peper en zout. Roerbak een achttal lminuten tot de pompoen beetgaar is.**

3. **Meng in een kom de ricotta met de helft van de mozzarella en de helft van de Parmezaanse kaas.**

4. **Verdeel een laag passata over de bodem van een rechthoekige ovenschaal. Leg er drie lasagnebladen op, vervolgens de helft van het ricottamengsel, gevolgd door de helft van het groentemengsel. Herhaal de lagen. Eindig met een laatste laag pasta, passata en de resterende mozzarella en Parmezaanse kaas.**

5. **Dek af met aluminiumfolie en bak 30 minuten in de oven. Verwijder de folie en bak nog 10 minuten, of tot de lasagne borrelt en goudbruin is.**

6. **Laat de lasagne na het bakken ongeveer 10 minuten afkoelen voordat je hem aansnijdt. Werk af met tijm en basilicum.**