

# LASAGNE MET SPINAZIE EN RICOTTA

## INGREDIËNTEN

### VOOR 2-3 PERSONEN

- 450 g spinazie
- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- olijfolie
- 250 g ricotta
- 200 g (glutenvrije) verse lasagnevellen
- ca. 250 ml melk
- 150 g Parmezaanse kaas
- een handje verse salieblaadjes
- peper en zout
- klontje boter

**OOK NODIG**  
ovenschaal

## BEREIDING

### Voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200 graden (180 graden hetelucht).

Hak de ui en de knoflook fijn en smoor in een wok of grote hapjespan in een scheutje (olijf)olie tot ze zacht zijn.

Maak intussen de spinazie schoon (hak grof als je dat lekkerder vindt) en voeg toe aan het uienmengsel.

Roer de helft van de ricotta los met 50 g Parmezaanse kaas en meng dit met de spinazie. Er komt veel vocht vrij van de spinazie, maar dat is niet erg want het wordt straks opgenomen door de pasta. Breng goed op smaak met peper en zout

### Bereiden

Vul de ovenschaal met om en om spinazie en lasagnevellen.

Roer de ricotta los met de melk (begin met de helft). Is het mengsel te dik, voeg dan nog wat melk toe, maar niet meer dan de 250 ml.

Voeg peper en zout toe en meng.

Schep de ricotta op de lasagne en strooi er tenslotte de Parmezaanse kaas over.

Garneer met de salieblaadjes. Leg op elk salieblaadje een klein plukje boter zodat ze niet verbranden.

Zet de lasagne op een rooster in het midden van de oven en bak gedurende ca. 30 minuten.

## BEREIDINGSTIJD

Voorbereiden: ca. 20-30 minuten

Bereiden: ca. 40 minuten