

Groente lasagne

4 personen:

- 1 courgette dunne plakken
- 1 aubergine in plakken
- 2 gesnipperde uien
- 2 bollen mozzarella in plakken
- 4 tenen geperste knoflook
- 10 eetlepels olijfolie
- 150 gr. geraspte Grana Padano
- 400 gr. verse gewassen spinazie
- 800 gram tomaten in blokjes gesneden
- pak lasagnebladen 250 gram
- fijngesneden verse Italiaanse kruiden, peper en zout

Meng 6 eetlepels olijfolie met de knoflook en de kruiden. Leg de plakken courgette en aubergine op een bakplaat met bakpapier, bestrijk ze licht met de kruidenolie en bestrooi ze met peper en zout. Gril de groenten ongeveer 8 minuten op 200 graden in de oven. Verhit 2 eetlepels olijfolie in een pan en fruit de uien ongeveer vijf minuten tot ze lichtbruin zijn. Voeg de tomatenblokjes toe, laat ze ongeveer tien minuten op laag vuur sudderen en breng ze op smaak met peper en zout. Verhit 2 eetlepels olijfolie in een pan en bak de spinazie ongeveer vijf minuten totdat deze iets geslonken is. Laat de spinazie goed uitlekken. Neem een ovenschaal en doe daarin allereerst een laag tomatensaus, gevolgd door een laag lasagnebladen. Leg daarop een laag spinazie met enkele plakken aubergine, courgette en mozzarella. Vervolgens weer een laag lasagnebladen, gevolgd door de spinazie, aubergine, courgette en mozzarella. Herhaal dit tot de ingrediënten op zijn en eindig met een laag lasagnebladen met daarop tomatensaus. Bestrooi tot slot met de Grana Padano. Bak de lasagne 30 minuten in een op 200 graden voorverwarmde oven.

wijnadvies:

Castellare di Castellina, Chianti Classico

