

Lasagne met salami en mozzarella

Wat heb je nodig?

- 127 g mix voor lasagnesaus
- 500 ml halfvolle melk
- 600 g Italiaanse roerbakmix
- 250 g lasagnebladen naturel
- 250 g salami
- 125 g mozzarella
- 1 tl gedroogde oregano



Hoe maak je het klaar?

1. Verwarm de oven voor op 200 °C. Bereid de lasagnesaus met de melk en 500 ml water volgens de aanwijzingen op de verpakking. Neem de pan van het vuur en schep de roerbakmix erdoor.
2. Schep een dun laagje lasagnesaus in de ovenschaal en leg hierop een laag lasagnebladen. Schep hierop een laag saus en verdeel een laag salami erover. Maak zo nog 3 lagen. Eindig met een laag saus. Verdeel de mozzarella en oregano erover.
3. Bak de lasagne in de voorverwarmde oven in ongeveer 45 minuten goudbruin en gaar.

