

Lasagne Mozzarella en Salami

Recept voor 4 personen

Tijd: Ongeveer 1 uur en 15 minuten

Boodschappen:

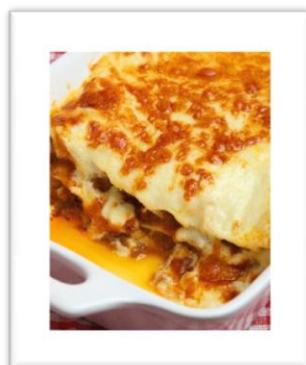
- 1 pakje lasagnebladeren
- 1 pot bechamelsaus
- 1 blik tomatenblokjes
- 1 zak italiaanse groente
- 2 bollen mozzarella

Wat heb je nog meer nodig:

- Wokpan
- Ovenschaal
- Oven

Hoe maak je het klaar:

- Verwarm de oven voor op 200 graden en verhit een wokpan met een beetje olie
- Doe hier de groentemix door heen en wok dit een paar minuten
- Schep een dun laagje bechamelsaus op de bodem en leg hier boven op een laagje lasagnebladen. Hier boven op een schep met groente en een laagje salami, top dit af met een laagje tomatenblokjes. Doe dit tot je bij de laatste lasagnebladen bent. Doe hier een laagje bechamelsaus op en top het af met de mozzarella.
- Bak de lasagne in de oven voor zo'n 45 minuten tot de mozzarella lekker goudbruin is.
- Je kunt er een lekkere frisse salade bij serveren om nog meer groentes binnen te krijgen mmm!



SURFSLEUTEL

