

Vegetarische Lasagne met spinazie en feta



Rijshout 1 - 5667 HT Geldrop

+31 (0)40 - 787 989 7

(genoemde tijden en hoeveelheden zijn voor 4 personen)

Groep	Vegetarische hoofdgerechten	
Seizoen	Niet seizoengebonden	
Keuken	Italiaans	Lekker met
Beoordeling	Zeer goed	

Ingrediënten

150 gram	Geraspte kaas
2 stuk	Tomaten
2 eetlepel(s)	Parmezaan gemalen
1 scheut	Olijfolie
250 gram	Lasagnebladen
200 gram	Feta
2 stuk	Eieren
2 teentje	Knoflook
1 snuf	Peper
1 snuf	Zout
250 gram	Yoghurt vol
500 gram	Spinazie

Vorbereiding

Spinazie laten ontdooien.
Verkruimel de feta.
Snij de tomaten in plakjes.
Roer door de spinazie 3 eetlepels yoghurt, zout, peper, twee geperste teentjes knoflook, een ei en de verkruimelde feta.
Meng het andere ei, een kopje yoghurt en de parmezaanse kaas door elkaar.

Bereiding

Vet een vuurvaste ovenschaal in met olijfolie. Vul hem beurtelings met laag spinazie en een laag lasagna vellen. Begin met spinazie, eindig met lasagna vellen. Giet hier de yoghurt kaassaus overheen.
Bedek de schaal met de plakjes tomaat en strooi er vervolgens de geraspte kaas overheen.
Zet de schaal in een half uur in een op 200 graden voorverwarmde oven.

Wist u dat ...