Lasagne met ricotta en groenten

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	40 Mins
Gaartijd	1 Hrs 10 Mins
Porties	4
Apparaat	CombiSteamer V4000 45 vanaf 2021

Paprika, aubergines, courgettes en cherrytomaatjes - de beste zomergroenten gecombineerd in een lasagne. De ricotta en de romige bechamelsaus maken van deze lasagne een volwaardige maaltijd. Een ideaal gerecht om meer groenten te consumeren.

Groenten roosteren

3 gekleurde paprika's, gevierendeeld, gehalveerd

2 aubergines, gehalveerd, in plakjes van ongeveer 5 mm dik

1 courgettes (ca. 250 g), in schijfjes van ca. 5 mm dik

1 Uien, in schijfjes

500 g cherrytomaten, gehalveerd

4 takjes rozemarijn, naalden verwijderd

1½ TL zout

snuifje olijfolie om te besprenkelen

Bechamelsaus

30 g Boter

30 g Bloem

600 ml melk

½ TL zout

snuifje Peper

1 knoflookteen, geperst

Lasagne

250 g ricotta

½ bosje basilicum, Afgeplukte blaadjes, grof gesneden

12 Lasagnevellen

80 g geraspte Parmezaanse kaas

Groenten roosteren

De oven met hete lucht en stoom voorverwarmen op 200 °C. De groenten en de rozemarijn op twee met bakpapier beklede bakplaten schikken, zouten en er een beetje olie overheen druppelen. De platen in de voorverwarmde oven schuiven en ca. 30 minuten roosteren. Uit de oven halen en iets laten afkoelen. De oven uitschakelen.

Ovenruimte tot 200 °C op Hete lucht & Stoom (voor)verwarmen

Put the food in

Hete lucht & Stoom 200 °C gedurende 30 Mins

Bechamelsaus

Laat de boter in een pan op middelhoog vuur smelten. De bloem toevoegen en al roerend ca. 3 minuten stoven, zonder de bloem te laten kleuren. De melk toevoegen en onder voortdurend roeren aan de kook brengen. Het vuur verminderen, knoflook toevoegen en ca. 10 minuten laten sudderen, af en toe roeren. De saus op smaak brengen met zout en peper.

Lasagne

Een beetje bechamelsaus in de gratinvorm gieten en er 3 lasagnevellen op leggen. Verdeel telkens ⅓ groenten, ricotta en basilicum op de vellen. ¼ van de bechamelsaus erop verdelen. Hierop 3 lasagnebladen leggen. De procedure met groenten, ricotta, bechamel en lasagnebladen herhalen. De laatste laag lasagnevellen met de resterende bechamelsaus insmeren, er Parmezaanse kaas overheen strooien. De lasagne op een rooster plaatsen, in de oven schuiven en met hete lucht vochtig op 180 °C ca. 40 minuten laten garen.

(no pause)

Hot air humid 180 °C gedurende 40 Mins

Accessoires

Bakplaat

Gratinvorm met een inhoud van 3 liter, ingevet

Rooster

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	25.07.2025