

Lunch



voor ± 2 personen



LASAGNE MET GEMENGDE PADDENSTOELEN

250 gr gemengde biologische paddenstoelen	375 ml biologische melk (Weerribben)
6 biologische lasagnevellen	25 gr biologische speltbloem
30 gr geraspte Parmezaan	1 eetlepel biologische mascarpone
1 teentjes knoflook	een handje verse basilicum
1 eetlepel biologische olijfolie	een handje verse bieslook
vers gemalen peper en zout	vers gemalen peper en zout
25 gr biologische grasboter (Weerribben)	

BEREIDING

Verwarm de oven voor op 190 graden. Maak de knoflook schoon en snij deze in hele fijne stukjes. Doe dit ook met de basilicum en bieslook. Maak dan de paddenstoelen schoon met een borsteltje en snij deze in plakjes. Pak een wokpan en verhit de olijfolie hierin, voeg de knoflook toe en fruit dit aan. Voeg dan de paddenstoelen toe en bak deze ongeveer 5 minuten mee. Pak dan een steelpan en smelt de boter erin, zodra dit helemaal gesmolten is voeg je de bloem toe en roer het goed door elkaar. Daarna giet je beetje bij beetje de melk erbij en roer je het geheel steeds weer tot een glad mengsel. Voeg dan de mascarpone toe en blijf roeren. Voeg als laatste de gesneden bieslook en basilicum bij de saus (houd wat apart). Maak het op smaak met wat vers gemalen peper en zout. Vet nu een ovenschaal in met wat olijfolie en leg 2 lasagna vellen in de schaal. Schep daar een pollepel saus overheen en verdeel er wat van het paddenstoelenmengsel over. Herhaal dit tot de lasagnebladen op zijn. Strooi er dan de geraspte kaas overheen en zet de ovenschaal 35 minuten in de oven. Strooi er als finishing touch nog wat verse basilicum en bieslook overheen.