

Ingrediënten

- 1,2 kg butternut
 - 1 dl Boni Selection room
 - 600 g Danone cottage cheese
 - 3 Spar eieren
 - 150 g versgeraspte parmezaan
 - 2 verpakkingen Spar Italiaanse ham
 - 1 verpakking verse lasagnevellen
-
- 20 g Spar Tasty geroosterde hazelnoten
 - 1 salieplantje
 - Spar boter
 - Boni Selection olijfolie
 - pilipili
 - nootmuskaat



Recept

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Snij de pompoen in de lengte doormidden en verwijder de pitten. Bestrijk het vruchtvlees met olijfolie. Kruid met versgemalen zwarte peper, pilipili en zeezout. Plaats 50 minuten in de oven tot het vruchtvlees zacht is.
3. Lepel het vruchtvlees uit de schil. Snij de grote stukken kleiner en doe samen met een klontje boter en 5 fijngesnipperde salieblaadjes in een pot. Laat even aanstoven. Voeg de room toe en mix tot puree. Breng verder op smaak met pilipili en zout.
4. Klop de eieren los met de cottage cheese. Schep de Parmezaanse kaas erdoor. Kruid met peper en nootmuskaat.
5. Bestrijk een ovenschaal met olie en schep een dun laagje pompoenpuree in de schaal. Bedek met een lasagnevel en bestrijk met een laag cottage cheese. Bedek deze met fijne sneetjes Italiaanse ham en schep hierop een laag pompoenpuree.
6. Herhaal tot alle ingrediënten verwerkt zijn en eindig met een laag cottage cheese.
7. Plaats 30 minuten in de oven op 180°C tot de bovenkant mooi goudbruin kleurt.
8. Hak intussen de hazelnoten grof. Bak nog enkele salieblaadjes krokant in boter met de rest van de Italiaanse ham.
9. Werk de lasagne af met salieblaadjes, ham en hazelnoten. Serveer warm.

Bron



<https://www.mijnspar.be/recepten/pompoenlasagne-met-cottage-cheese-en-salie>

Info Martine Lycke 18/11/2017

Pompoen (Butternut)

1.2 kg Half door snijden + peper + zout + olijfolie

Oven : 180°C - 1.5 uur

Mooi uitscheppen

In pot:

+ Boter

5 Versnipperde salieblaadjes

Laten aanstoven

1 dl Room

P&Z en chilipeper

Tot puree mixen

Klutsen

3 Eieren

600 g Cottage cheese (3doosjes)

150 g Parmezaan

P&Z en nootmuskaat

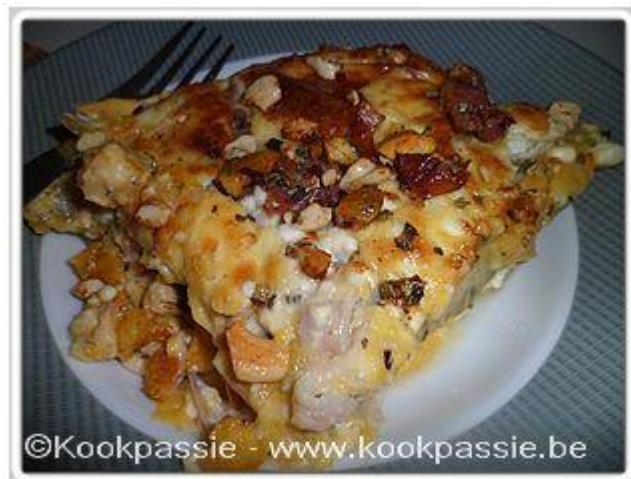
In een ovenschaal

- Boter
- Pompoenmengsel
- Lasagnevel
- Cottage cheese
- Italiaanse ham
- Pompoenmengsel ...
- ... eindig met Cottage cheese

Oven : 30minuten op 180°C

Hazelnoten hakken

Salieblaadjes aanbakken in boter samen met Italiaanse ham = afwerking van de lasagne



Fotos

