

Ingrediënten

Zalm
Lasagne vellen
Spinazie
Boter
Melk
Bloem
Prei
Geraspte kaas



Recept

Lasagne van zalm, spinazie en prei

Bedek de bodemplaat met olie
Bedek de bodemplaat met een dikke laag spinazie (diepvries)
Bedek met een laag lasagne vellen
Bedek met een laag zalm
Bedek met een laag lasagne vellen
Maak bechamelsaus

- Boter + bloem
- 800 ml melk

Bedek met de bechamelsaus
Prei

- Kuis de prei
- Snij in stukken
- Stoof met wat boter

Bedek met een laag prei
Bedek met een laag lasagne vellen
Kaassaus
Bedek met een laag kaassaus en geraspte kaas

Oven 200 °C ongeveer 25 minuten

Martine Lycke - 18/10/2012

Dit recept kan je daags te voren klaarmaken.

1. Ontdooi de diepvries spinazie
2. Maak bechamelsaus van boter, bloem en 1l melk, deze hoeft niet te dik te zijn, lasagne vellen hebben nemen immers nog vocht op.
3. Snij de stukjes zalm in blokjes
4. In grote bakvorm :

1ste laag : Blik tomaat in blokjes

Lasagne vellen

2de laag : Diepvries spinazie in blokjes al dan niet met room

Lasagne vellen

3de laag : Bechamelsaus

Lasagne vellen

4de laag : in stukjes gesneden rauwe zalm

5de laag : Bechamelsaus

Lasagne vellen

6de laag : Bechamelsaus

Geraspte kaas

In oven van 180°C 30 minuten bakvorm met aluminiumfolie erop, na 30 min verwijderen en nog een 15 minuten bakken tot kaas een korst gevormd heeft

Bron

Martine Lycke 18/10/2012