

Ingrediënten

350 g lasagne vellen
Diepvriesspinazie Delhaize
4 diepvrieszalmnoten Lidl
1 blik Elvea Arrabiata tomaten
1 blokje feta
Geraspte kaas naar believen
Basilicum
Peper / zout
Cayennepeper

Bechamel:
75 g boter
75 g bloem
1 liter melk
Peper / zout / Cayennepeper / Paprika



Recept

Ontdooi de spinazie in microgolf, hoeft niet warm te zijn
Kook de lasagne vellen beetkaar en spoel ze af met koud water zodat ze niet aan elkaar kleven.
Maak bechamelsaus : Boter laten smelten, bloem toevoegen, melk toevoegen. Goed blijven roeren en kruiden

Laagjes in grote vierkante bakvorm
Vetstof
Lasagne vellen
Spinazie
Lasagne vellen
Zalm in stukjes gesneden
Bechamel
Lasagne vellen
Spinazie en rest van zalm
Lasagne vellen
Tomaten
Lasagne vellen
Laatste laag : bechamel !

Bestrooi met feta verbrokkeld, geraspte kaas en gedroogde basilicum naar wens

30 minuten op 200°C onder aluminiumfolie, verwijder aluminiumfolie en laat nog 5 min in oven.



Bron

Martine Lycke
05/07/2013