

Vegetarische lasagne met spinazie



Ingredienten voor 4 Personen

750 g	Spinazie
2 teentjes	Knoflook
1	Lente-ui
100 g	Parmezaan
	Peper
	Zout
	Nootmuskaat
enkele blaadjes	Basilicum
200 g	Lasagnevellen
250 g	Ricotta

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Kook de spinazie enkele minuten in licht gezouten water en laat uitlekken in een vergiet.
3. Pers de knoflook en snipper de ui. Meng de spinazie met de knoflook, ui, ricotta en de helft van de Parmezaanse kaas. Kruid goed af met peper, zout en nootmuskaat.
4. Vet een ovenschaal in met olijfolie. Leg er eerst een dun laagje saus in en vervolgens een laag lasagnevellen. Herhaal totdat je alle saus en lasagnevellen hebt opgebruikt en strooi er de rest van de geraspte kaas over.
5. Zet 30 minuten in de oven en serveer met de verse basilicum.