

Zalm- spinazie lasagne

Voor 4 personen

Ingrediënten

600 gram verse spinazie
1 eetlepel olijfolie
5 à 6 tomaten
300 gram gerookte zalm, in plakken
9 bladen (verse) lasagne
1 teentje knoflook, fijngehakt
250 gram ricotta
75 gram geraspte kaas
snufje nootmuskaat
peper en zout



Bereiding

Verwarm de oven op 200 graden. Verhit de olijfolie in een grote pan en bak de knoflook. Voeg de spinazie toe (in stappen) en bak totdat hij geslonken is. Laat de spinazie uitlekken in een zeef of vergiet en druk het overtollige vocht er uit. Roer de ricotta door de spinazie en breng het mengsel op smaak met peper, zout en een klein snufje nootmuskaat. Vet een ovenschaal in met een beetje olie of boter en leg 3 plakken lasagne op de bodem. Snijd de tomaten in plakken en beleg de lasagnevellen hiermee. Smeer daarna 1/3 van het spinaziemengsel er over en verdeel de helft van de zalmplakken er over.

Dek af met een laag lasagnevellen en maak weer een laag met tomaat, 1/3 spinazie en de rest van de zalm. Leg de laatste 3 vellen lasagne er op en eindig de schotel een laag tomaat en laag spinazie. Bestrooi met geraspte kaas en zet ongeveer 30 min in de oven.