

# PADDESTOELENLASAGNE

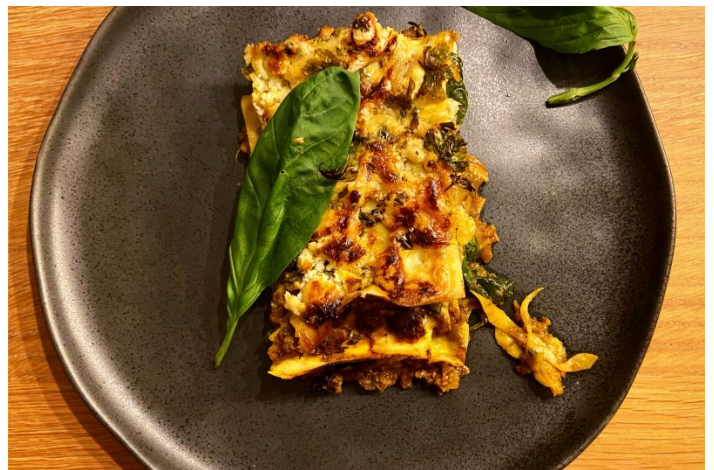


**Eetmoment:** Diner

**Behoeft:** Gezond

**Soort:** Vegetarisch

Wie lust er een overheerlijke lasagne nu niet?! Deze week gaan we aan de slag met deze fantastische paddenstoelenlasagne. Je leest het goed hoor! Even geen standaard variant met gehakt, maar één met veel groenten. Dit gerecht is geïnspireerd op een recept van de beroemde Israëlische, Britse kok Ottolenghi. Een goede lasagne kost altijd even wat werk, maar wacht maar totdat je dit gerecht op tafel zet en proeft. Niet alleen jij zal omvergeblazen worden van smaak, maar iedereen die een hapje mee eet. Ongetwijfeld! En heerlijk om eens even geen vlees te eten toch?



Benodigheden voor 4-6 personen:

- 1 kilo paddenstoelen (maak een eigen mix van oesterzwammen, kastanjechampignons, shiitake & beukenzwam)

- 45 gram gedroogde paddenstoelen
- 1 gedroogde peper
- 300 ml. groentebouillon
- 200 gr. spinazie
- 1 ui, fijngehakt
- 5 tenen knoflook, fijngehakt
- 3 bospenen, fijngehakt
- 2 pruimtomaten, fijngehakt
- 80 gr. tomatenpuree
- 100 ml. slagroom
- 75 gr. Parmezaanse kaas, fijn geraspt
- 75 gr. belegen kaas, fijn geraspt
- 125 gr. geitenkaas
- Hand basilicumblaadjes, fijngehakt
- Hand platte peterselie, fijngehakt
- 2 el. gedroogde oregano
- 250 gram verse lasagnevellen
- Olijfolie
- Zout & zwarte peper

1) Verwarm de oven voor op jouw hoogste temperatuur (bv. 230 graden) op de hete lucht-stand. Hak de verse paddenstoelen in fijne stukjes met een keukenmes. Vind je dit iets te veel werk? Gelijk heb je! Je kan ze ook fijnhakken in de keukenmachine. Stort ze vervolgens uit op een met bakpapier beklede bakplaat en besprenkel de paddenstoelen met een flinke scheut extra Virgin olijfolie en een flinke snuf zout en peper. Zet de bakplaat voor 20 minuten in de voorverwarmde oven. Haal uit de oven, zet apart en draai de oven vervolgens naar 220 graden.

2) Doe de gedroogde paddenstoelen en de chilipeper in een grote kom met water. Je hebt minimaal 400 ml. water nodig om ze goed te laten weten. Zeef na een halfuur de stukjes eruit en pers zoveel mogelijk vocht uit de paddenstoelen. Vang het vocht op in de kom. Zet deze kom met vocht apart en hak daarna de gedroogde peper en de paddenstoelen grof.

3) Verhit nu een grote pan met een flinke scheut olijfolie op medium vuur en bak de ui, de knoflook, de wortel en de tomaten aan tot een goudbruin mengsel. Voeg vervolgens de tomatenpuree en een snuf zout en peper toe. Bak alles voor zo'n 5 minuten aan en voeg daarna zowel de gedroogde champignons als de geroosterde champignons toe en roer goed door.

4) Voeg nu de groentebouillon en 350 ml van het vocht van de gedroogde paddenstoelen toe en laat het inkoken tot het mengsel een vastere textuur krijgt. Proef dit mengsel goed en voeg naar smaak eventueel nog wat zout en peper toe.

5) Rasp de Parmezaanse en belegen kaas grof en snijd de kruiden ook grof. Meng dit met elkaar in een kom en zet apart. Voeg tenslotte 100 ml. van de slagroom toe aan de koekenpan en laat nog 2 minuten pruttelen.

6) Nu is het tijd om te gaan stapelen. Begin met 1/5 van de saus, gevolgd door een laagje spinazie, dan door de lasagnevellen en dan 1/5 van het kaasmengsel. Breek de geitenkaas in stukjes en leg deze tussen de kaaslaag. Herhaal dit proces tot je ovenschaal vol is en zorg dat je eindigt met een laag kaas.

Druppel tot slot een goede eetlepel slagroom en nog een eetlepel olijfolie over de lasagne. Bak deze 25 minuten in de voorverwarmde oven of tot de randen bruin kleuren. Haal de lasagne uit de oven en werk deze af met de resterende room, een scheutje olijfolie en de verse peterselie. Maximaal genieten dit!

7) Eetsmakelijk!

Dit recept is samengesteld door **De Bigondier**. Belang bij goed bijpassende wijn? Koop eens de [Fat Baron Reserva White](https://www.debigondier.nl/products/fat-baron-reserva-white?_pos=10&_psq=chard&_ss=e&_v=1.0) ([https://www.debigondier.nl/products/fat-baron-reserva-white?\\_pos=10&\\_psq=chard&\\_ss=e&\\_v=1.0](https://www.debigondier.nl/products/fat-baron-reserva-white?_pos=10&_psq=chard&_ss=e&_v=1.0)).

## HULP NODIG OF VRAGEN?

Dit recept is samengesteld door De Bigondier. Stel je vragen of volg hem via:

[Facebook](https://www.facebook.com/pg/debigondier) (<https://www.facebook.com/pg/debigondier>).

[Instagram](https://www.instagram.com/debigondier) (<https://www.instagram.com/debigondier>).

Bestel je ingrediënten online op <https://degroentemannen.versbesteld.nl>.



(<https://de-groentemannen.nl/photo/57004335-9aae-4fcc-870c-166a8447bdc6.jpg>).