



LASAGNE MET SPINAZIE, RICOTTA EN ZALM

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Italië

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 70 minuten

Ingrediënten vulling:

- 400 gram verse spinazie
- 250 gram ricotta
- zest van ½ citroen
- 250 gram gerookte zalm, in stukjes
- 1 kleine ui, fijngesnipperd
- 1 teen knoflook, fijngehakt
- 2 el olijfolie
- zeezout
- versgemalen zwarte peper
- nootmuskaat, naar smaak
- 2 el verse dille, fijngehakt

Ingrediënten bechamelsaus:

- 50 gram boter
- 50 gram bloem
- 500 ml melk
- snufje zout en peper
- snufje nootmuskaat

Overige ingrediënten:

- 9–12 lasagnebladen (vers of gedroogd)
- 50 gram geraspte Parmezaanse kaas (optioneel voor gratineren, niet tegen de Italianen zeggen)

Bereiding spinazievulling:

- Verhit olijfolie in een pan en fruit de ui en knoflook zachtjes tot glazig.
- Voeg de spinazie toe en laat slinken (diepvries: ontdooien en goed uitdrukken).
- Haal van het vuur, laat iets afkoelen en meng de ricotta erdoor.
- Voeg citroenrasp, verse dille, zout, peper en een snufje nootmuskaat toe.
- Roer de stukjes zalm erdoor, maar hou een paar voor de bovenkant.

Bereiding bechamelsaus:

- Smelt de boter in een pan, voeg de bloem toe en roer 1–2 minuten tot een glad roux.
- Voeg beetje bij beetje de melk toe terwijl je blijft kloppen om klontjes te voorkomen.
- Laat zachtjes koken tot de saus dikker wordt. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.

Lasagne opbouwen:

- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Vet een ovenschaal licht in. Begin met een dun laagje bechamelsaus.
- Leg een laag lasagnebladen, daarna een laag spinazie-zalmvulling, gevolgd door bechamelsaus. Herhaal tot alle ingrediënten op zijn. Eindig met bechamelsaus en de achtergehouden stukjes zalm. Bestrooi eventueel met Parmezaanse kaas.

Bakken:

- Dek de schaal af met aluminiumfolie en bak 25 minuten in de oven.
- Verwijder de folie en bak nog eens 10–15 minuten tot de bovenkant goudbruin is.

Serveren:

- Laat de lasagne 5–10 minuten rusten voor het snijden. Zo blijft hij mooi in lagen.
- Serveer de lasagne op voorverwarmde borden, zodat de romige lagen optimaal tot hun recht komen.
- Strooi er vlak voor het opdienen nog een paar verse dilleblaadjes over en rasp er een klein beetje citroenschil voor een frisse, aromatische toets.
- Een licht frisse salade met rucola, jonge bladspinazie en een citroen-olijfoliedressing vormt een perfecte tegenhanger van de rijke lasagne.
- Schenk de Fleur du Cap Series Privée Chardonnay gekoeld in glazen met een brede kelk, zodat de aroma's van tropisch fruit en subtiel eiken volledig tot hun recht komen. Zo wordt het eten van deze lasagne een verfijnde en complete culinaire beleving, waarbij iedere hap en elke slok elkaar perfect aanvullen.

Buon appetito!

04-12-2025