



Lasagne al pesto genovese

Ligurische lasagne met bechamel, basilicumpesto, aardappel en sperziebonen. Een groene, geurige variant zonder vlees.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	45'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

250 gr lasagnebladen
150 gr basilicumpesto
2 vastkokende aardappelen
150 gr sperziebonen
70 gr boter
70 gr bloem
1 liter melk
80 gr geraspte parmezaan
nootmuskaat

Bereidingswijze

- 1.** Kook de aardappelblokjes en de in stukjes gesneden sperziebonen beetgaar en giet af.
- 2.** Maak een bechamel: smelt de boter, roer de bloem erdoor en voeg beetje bij beetje de melk toe tot een gladde saus. Breng op smaak met nootmuskaat, peper en zout.
- 3.** Meng een deel van de pesto door de bechamel.
- 4.** Vet een ovenschotel in en begin met een laagje saus.
- 5.** Leg er lasagnebladen op, dan wat groenten, pesto, bechamel en parmezaan. Herhaal de lagen.
- 6.** Eindig met bechamel en parmezaan.
- 7.** Bak 30 minuten in een op 180 graden voorverwarmde oven tot goudbruin.
- 8.** Laat 10 minuten rusten voor je aansnijdt.