



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	Pasta

Ingrediënten

250 gr lasagnebladen
150 gr basilicumpesto
2 vastkokende aardappelen (ca. 300 gr), geschild en in blokjes van 1 cm
150 gr sperziebonen, schoongemaakt en in stukjes van 3 cm
70 gr boter
70 gr bloem
1 liter volle melk
80 gr geraspte parmigiano reggiano
een snuf versgeraspte nootmuskaat

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 180 graden.
- 2.** Kook de aardappelblokjes en de sperziebonen in gezouten water in 6 tot 8 minuten beetgaar. Giet af en zet opzij.
- 3.** Smelt de boter op middelhoog vuur in een ruime kookpot. Voeg de bloem in een keer toe en roer stevig met een houten lepel gedurende 1 minuut zodat de bloem gaart.
- 4.** Neem de pot van het vuur en voeg een scheut melk toe. Roer glad, zet terug op het vuur en voeg de rest van de melk geleidelijk toe terwijl je blijft roeren. Laat de bechamel op matig vuur 5 minuten zachtjes pruttelen tot ze bindt. Breng op smaak met nootmuskaat, peper en zout.
- 5.** Neem de pot van het vuur en roer de helft van de pesto door de bechamel.
- 6.** Vet een ovenschotel van ongeveer 30 bij 20 cm lichtjes in met boter. Schep een dunne laag pestobechamel op de bodem.
- 7.** Leg een laag lasagnebladen over de saus. Verdeel er een deel van de aardappelblokjes en sperziebonen over, lepel er wat pesto op, gevolgd door een ruime laag bechamel en een handvol geraspte parmigiano.
- 8.** Herhaal deze lagen tot alle ingredienten zijn opgebruikt. Eindig met een laag lasagnebladen, de resterende bechamel en de laatste parmigiano.
- 9.** Bak de lasagne 30 minuten in de voorverwarmde oven tot de bovenkant goudbruin en borrelend is.
- 10.** Laat de lasagne 10 minuten rusten voor je aansnijdt. Zo vallen de porties netjes uit.

Tip

Gebruik je zelfgemaakte lasagnebladen, dan hoef je ze niet voor te koken. Gebruik je droge bladen uit een pak, controleer dan op de verpakking of ze voorgekookt moeten worden. Zorg er steeds voor dat elke laag goed bedekt is met bechamel zodat de bladen volledig garen in de oven.

Lekker met

Een frisse groene salade met een lichte vinaigrette is voldoende als begeleiding.

Dranktip

Kies voor een droge Ligurise witte wijn zoals een Vermentino of een Pigato. Die sluit mooi aan bij de kruidigheid van de pesto.

Ontdek meer recepten op kookpot.be