



www.hellofresh.nl | www.hellofresh.be

WEEK 14  
2015

Post je eigen foto van je gerecht en deel deze via De mooiste foto krijgt een verpakking!

## Lasagne met provolone en pijnboompitten

Een gerecht vol groenten met een bijzondere Italiaanse kaas

Provolone, afkomstig uit de Po-vlakte in Noord-Italië, is gemaakt van koemelk. Deze smaakvolle kaas heeft minimaal dertig dagen gerijpt en wordt traditiegetrouw aan koorden 'uitgehangen'. De korst, gemaakt van wax, heeft onze kaasboer weggesneden, zodat je de kaas heel gemakkelijk kunt toevoegen aan de lasagne.



40-45 min



gemakkelijk



pittig



Pijnboompitten



Uit



Knoflookteen



Rode peper



Courgette



Champignons



Spinazie



Tomatenpassata



Oregano



Verse lasagnebladen



Provolone

## Ingrediënten

	2P	4P
Pijnboompitten (g) 15)	15	20
Ui	1	2
Knoflookteen	1	2
Rode peper	½	1
Courgette ⊕	½	1
Champignons (g) ⊕	300	500
Spinazie (g)	200	400
Tomatenpassata (g)	800	1500
Oregano (tl) ⊕	2	4
Verse lasagnebladen (g) 1) 3)	250	500
Provolone (g) 7)	75	150
Roomboter (el)*	1	2
Peper & zout*	Naar smaak	

⊕ Dit gebruik je ook in een ander recept  
\* Zelf toevoegen

## Allergenen

1) Gluten 3) Eieren  
7) Melk/lactose  
15) Kan sporen bevatten van pinda's en noten

## Benodigdheden

Wok of hapjespan, ovenschaal

**Voedingswaarden** 741 kcal calorieën | 36 g eiwit | 87 g koolhydraten | 25 g vet, waarvan 11 g verzadigd | 12 g vezels



**1** Verwarm de oven voor op 220 graden.

**2** Verhit een wok of hapjespan op hoog vuur en rooster de pijnboompitten, zonder olie, goudbruin. Haal uit de pan en bewaar apart.

**3** Snipper ondertussen de ui en snijd of pers de knoflook fijn. Verwijder de zaadlijsten van de rode peper en snijd de rode peper fijn. Snijd de courgette in dunne, halve plakken. Snijd ook de champignons in plakken.



**4** Verhit de roomboter in de wok of hapjespan en fruit de ui, knoflook en rode peper 2 minuten op middelmatig vuur. Voeg de champignons en courgette toe en bak 3 minuten op middelhoog vuur. Breng op smaak met peper en zout.

**5** Scheur ondertussen de spinazie klein. Voeg de spinazie bij de groenten en laat deze slinken. Voeg de tomatenpassata en oregano toe en verhit nog 1 – 2 minuten of tot de saus net kookt.



**6** Vet een ovenschaal in met roomboter of olijfolie. Schenk, om te beginnen, een dun laagje saus in de ovenschaal. Bedek deze met lasagnebladen door ze goed aan te drukken. Herhaal dit tot bijna alle saus gebruikt is.

**7** Rasp de provolone. Eindig de lasagne met een laagje saus, provolone, pijnboompitten en versgemalen peper.



**8** Bak de lasagne 20 – 25 minuten in de voorverwarmde oven. Verdeel de lasagne over de borden en garneer naar wens met een scheutje extra vierge olijfolie.

**Tip!** Zorg dat de sauslagen tussen de bladen heel dun zijn. Zo wordt de lasagne het meest compact en smaakvol! De lasagnebladen mogen gerust een beetje over elkaar heen liggen.