

LASAGNE MET FLESPOMPOEN

Groentenspaghetti’s



Vorbereiding : 15 min - **Rusttijd :** -- **Koken :** 30 min - **Materiaal :** Spiral Expert + Fusilli kegel

Ingrediënten : 4 PERSONEN

- 300 g diepgevroren spinazie, ontdooid - 1 flespompoen (400 g), lang gedeelte, geschild - 250 g verse ricotta - 1 groot ei - 50 g + 1 eetlepel geraspte Parmezaanse kaas - 3 eetlepels pesto - 50 g geraspte cheddar - 0,25 theelepel gedroogde rode peper - peper

1. Verwarm de oven voor op 220 °C. Droog de spinazie.
2. Snijd de pompoen in cilindervorm en snijd vervolgens met de kegel FUSILLI.
3. Doe een derde van de fusilli in een ingevette schaal. Bestrooi met peper en bedek met de helft van de spinazie.
4. Meng de ricotta, het ei, 50 g Parmezaanse kaas en de rode peper. Leg de helft op de spinazie en garneer met de helft van de pesto. Herhaal dit en eindig met een laagje pompoenusillie. Bestrooi met cheddar en de rest van de Parmezaanse kaas.
5. Doe aluminiumfolie er over en zet 30 tot 45 minuten in de oven. Eventueel kunt u de lasagne goudbruin laten worden onder een warme gril.

Spiral Expert Kit (in optie) ■

© 2018 Hachette Livre (Marabout)

© Anna Helm Baxter

© Beatriz Da Costa