



KHA LASAGNE

 6 porties

 45 min. bereiden

Ingrediënten

- 500 gram broccoli
- 750 ml groente bouillon
- 2 uien
- 2 tenen knoflook
- Arrowrootpoeder
- 4 el mosterd
- 200 ml crème fraîche
- 200 gram geraspte kaas
- 500 gram kastanje champignons
- 2 fl tijm
- 2 el tomatenpuree
- 2 el tomatenketchup
- Peper en zout
- 2 courgettes
- Klontje roomboter

BEREIDING

1. Broccoli in roosjes snijden
2. 3 minuten koken in bouillon en koud afspoelen in vergiet
3. In plakjes snijden van een halve cm
4. Bouillon bewaren
5. Ui snipperen en fruiten in boter, knoflook erboven uitpersen
6. 400 ml bouillon toevoegen, mosterd, crème fraîche en helft van de kaas
7. Voeg Arrowroot toe tot een mooie gebonden saus
8. Champignons in plakjes snijden
9. In droge pan op hoog vuur tot ze beginnen te garen
10. Klont boter toevoegen en vuur uitzetten
11. Tijm, tomatenpuree en ketchup toevoegen en op smaak brengen met zout en peper
12. Courgette met kaasschaaf in plakken snijden
13. Oven voorverwarmen op 175 graden
14. Lasagne opbouwen in ingevette ovenschaal
15. Start met broccoli, beetje saus, courgette plakken en geraspte kaas en herhaal deze lagen
16. Eindig met de saus
17. Bak ongeveer een half uur gaar en bruin in de oven