

Courgettelasagna

Ingrediënten

- 2 grote courgettes
- 6 kleine jonge geitenkaasjes
- bechamelsaus
- 4 uitgeperste knoflookteentjes
- lasagnebladen
- olijfolie
- gemalen Parmezaanse kaas

Werkwijze

1. Verwarm de oven voor op 180 graden Celsius.
2. Rasp de courgettes en bak ze aan in wat olijfolie met de knoflook. Voeg van het vuur de kaas en de kruiden toe.
3. Monteer de lasagne in de volgende volgorde: bechamelsaus, bladen, courgettesaus, bladen etc. Eindigen met bechamelsaus en geraspte kaas.
4. Zet de lasagne 25 minuten in de oven.