

Spinazielasagne

Wat heb je nodig

6 lasagnebladen
450 gram spinazie (diepvries)
1 teentje knoflook
250 gram champignons
50 gram geraspte kaas

1 ui
250 gram gehakt
50 gram geitenkaas
1 mespuntje zout
1 snufje peper



Haal de spinazie 6 uur van tevoren uit de vriezer.
Laat ze ontdooien in een zeef boven een beslagkom.
Duw dan met de achterkant van een lepel het vocht eruit.
Snijdt de geitenkaas in kleine stukjes.



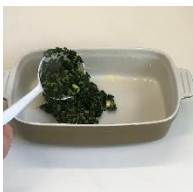
Maak de champignons schoon en snijd de steeltjes eraf.
Snijdt de champignons in vieren.
Pel de ui en snijdt hem in kleine stukjes.



Doe het gehakt in de hapjespan en zet hem op de kookplaat.
Zet de kookplaat op de middelste stand.
Doe de peper, het zout en de ui erbij.
Bak het al omscheppend in 5 minuten gaar.



Doe de champignons bij het gehakt in de hapjespan.
Bak het al omscheppend 5 minuten.
Doe de spinazie in de pan en pers de knoflook er bovenuit.
Bak het al omscheppend nog 5 minuten.



Zet de oven op 200 graden en vet een ovenschaal in.
Schep $\frac{1}{3}$ deel van het spinaziemengsel in de ovenschaal.
Leg de helft van de stukjes geitenkaas erop.
Dek af met lasagnebladen.



Schep $\frac{1}{3}$ deel van het spinaziemengsel op de lasagnebladen.
Leg de rest van de geitenkaas op het spinaziemengsel.
Leg er lasagnebladen bovenop.



Schep de rest van het spinaziemengsel op de lasagnebladen.
Strooi de geraspte kaas erover.
Zet de ovenschaal in de oven en bak het 30 minuten.