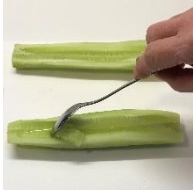


Zalmlasagne

Wat heb je nodig

6 lasagne bladen
1 bakje gerookte zalmsnippers (200 gram)
1 zakje bechamelsaus (50 gram)
50 gram geraspte kaas (belegen)
boter om in te vetten

1 komkommer
500 ml melk
1 snufje peper
1 snufje zout



Schil de komkommer en snijd hem in de lengte doormidden.
Haal de zaadjes eruit met een theelepel.
Snijd de komkommerhelften in boogjes.



Doe de bechamelpoeder bij de melk en klop het goed door.
Zet de pan op de kookplaat, op de hoogste stand.
Brenghet al roerende aan de kook.
Kook het al roerende nog 1 minuut op de laagste stand.



Schep 2 soeplepels saus in een steelpan.
Doe de zalmsnippers ook in de steelpan.
Roer het goed door elkaar tot zalmsaus.



Vet een ovenschaal in en zet de oven op 200 graden.
Schep de helft van de witte saus in de ovenschaal.
Leg de helft van de komkommerboogjes op de saus.



Leg lasagnebladen op de komkommerboogjes.
Schep de zalmsaus op de lasagnebladen.



Leg de rest van de komkommerboogjes op de zalmsaus.
Dek het af met lasagnebladen.



Schep de rest van de witte saus erop en strijk het glad.
Strooi de geraspte kaas erover.
Zet de ovenschaal in de oven en bak het 40 minuten.