

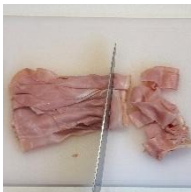
Lasagne met hesp (ham)

Wat heb je nodig

6 lasagnebladen	4 takjes basilicum
100 gram ham (plakjes)	1½ eetlepel Parmezaanse kaas (geraspt)
500 ml Passata	1 ei
2 tomaten	1 snufje peper
1 sjalotje	1 eetlepel olie
125 gram ricotta	olie om in te vetten



Pel het sjalotje en snijd de uiteinden eraf.
Snijd het sjalotje in kleine stukjes.
Was de basilicum en laat het drogen op keukenpapier.
Haal de blaadjes van de steeltjes en snijd de blaadjes in stukjes.



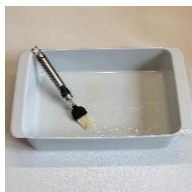
Was de tomaten en dep ze droog met keukenpapier.
Snijd de tomaten in dunne plakjes.
Snijd de plakjes ham in repen.
Snijd de repen in stukjes.



Doe de olie in de hapjespan en zet hem op de kookplaat.
Laat de olie warm worden op de middelste stand.
Bak het sjalotje al omscheppend 3 minuten.
Doe de passata erbij en laat de tomatensaus 10 minuten zachtjes koken.



Breek het ei in een kopje en doe het in een beslagkom.
Doe de ricotta en de peper erbij.
Doe de stukjes basilicum er ook bij.
Klop alles met een garde door elkaar tot een gladde roomsaus.



Zet de oven op 180 graden en vet een ovenschaal in.
Scheep 2 sauslepels tomatensaus in de ovenschaal.
Strijk de saus uit over de bodem, die moet helemaal bedekt zijn.
Leg 3 lasagnebladen op de tomatensaus.



Doe de roomsaus op de lasagnebladen en smeer het uit.
Leg de plakjes tomaat op de roomsaus.
Verdeel de stukjes ham over de plakjes tomaat.
Leg er 3 lasagnebladen overheen.



Scheep de rest van de tomatensaus over de lasagnebladen.
Strooi de geraspte kaas er overheen.
Zet de ovenschaal in de oven en bak in 30 minuten gaar.
Lekker met een groene salade.