

Id3437 web bf2bc3591451d4ef75482aa1152e16c1

Open lasagne van geitenkaas

en bieten in sinaasappel-tijmsaus



ca. 20min



2 personen

Verse pasta, er bestaat niets beters! Met de verse lasagnebladen van de Pastafabriek maak je vandaag een speciale lasagne. Je bakt hem namelijk niet in de oven, maar stelt hem op het bord samen; een stuk sneller! Door de frisse sinaasappel-tijmsaus til je de biet en geitenkaas in dit gerecht naar een hoger niveau. Zó snel heb je vast nog nooit een smakvolle lasagne in elkaar gedraaid!

Wat je van ons krijgt

- sinaasappel
- verse lasagnevellen ^{1,3}
- verse tijm
- boter ⁷
- voorgegaarde rode bieten
- zachte geitenkaas ⁷
- walnoten ¹⁵
- rode ui

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- grote kookpan met deksel
- keukenrasp
- kleine kookpan
- middelgrote koekenpan
- vergiet
- waterkoker

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

Hak de tijmblaadjes fijn als je tijd over hebt.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 960.0kcal, vet 46.7g, eiwit 27.2g, koolhydraten 102.0g



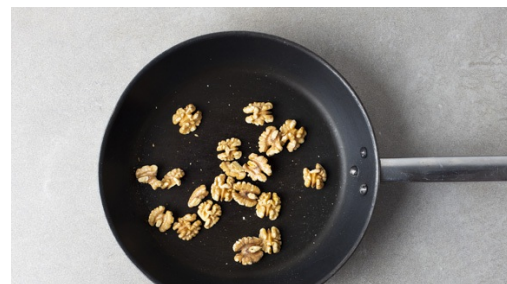
1. Ingrediënten voorbereiden

Breng water in een waterkoker aan de kook. Pel, halveer en snijd de **ui** in dunne, halve ringen. Rits de **tijmblaadjes**, doe de **steeltjes** weg (**zie kooktip, links**). Rasp de **schil** van de **sinaasappel** fijn en pers hem vervolgens uit. Neem de **bieten** uit de verpakking, bewaar het **sap** en snijd de **bieten** in kleine blokjes.



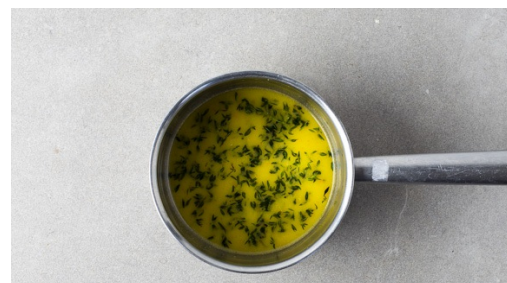
4. Lasagnebladen koken

Doe het zojuist gekookte water in een grote kookpan met 1tl zout. Snijd de **lasagnevellen** eenmaal in de breedte doormidden. Haal de **vellen** voorzichtig uit elkaar en leg ze 1 voor 1 in het water. Breng opnieuw aan de kook en kook de **pasta** in 4-5min beetgaar. Kook 1-2min langer voor een zachtere **pasta**. Giet af en laat uitlekken in een vergiet.



2. Walnoten roosteren

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **walnoten** in 2-3min goudbruin en geurig. Roer daarbij regelmatig door of schud de pan, want de **noten** kunnen snel verbranden. Neem uit de pan en hak grof.



5. Saus maken

Smelt intussen de **boter** in een kleine kookpan. Voeg de **tijm** toe en laat 1min zachtjes borrelen. Draai het vuur uit en voeg dan 1el olijfolie, 0,5tl zout, peper naar smaak, **1tl sinaasappelrasp** en het **sinaasappelsap** toe. Roer goed en breng evt. op smaak met meer zout en peper.



3. Ui bakken

Verhit 1el olijfolie in de zojuist gebruikte koekenpan op middelhoog vuur. Bak de **ui** met een snuffje zout in 4-5min zacht.



6. Bieten bakken

Voeg de **stukjes biet** met het **bietensap** aan de uienpan toe en verwarm 2min. Leg op elk bord (2 borden in totaal) **1 lasagnevel**. Beleg met **1/3e van het ui-bietenmengsel** en **1/3e van de geitenkaas**. Besprenkel met **1-2el saus**. Leg er **1 lasagnevel** op en herhaal. Eindig met een laag **topping**. Besprenkel met de **rest van de saus** en bestrooi met de **walnoten**.