

Id4052 web e5cce1fbf09fd9ac3316c8b61df2b9a7

Kruidige chorizolasagne

met mozzarella en paprika



30-40min



2 personen

Wat is er lekkerder dan een lasagne die op smaak is gebracht met chorizo? Chorizo is namelijk dankzij de uitgesproken smaak een ideale smaakmaker. Daarom staat er vandaag een superversie van de bekende lasagne op het menu. We brengen de groentesaus op smaak met kruidige chorizo en gebruiken mozzarella als topping Het resultaat? Een extra lekkere lasagne die iedereen aan tafel zal weten te waard...

Wat je van ons krijgt

- mozzarella ⁷
- rucola
- verse lasagnevellen van de Pastafabriek ^{1,3}
- teen knoflook
- rode ui
- chorizo ⁷
- tomaten
- gele paprika
- tomatenblokjes

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- maatbeker
- middelgrote kookpan
- oven
- ovenschaal
- zeef

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen.

Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

Kan sporen van allergenen bevatten.

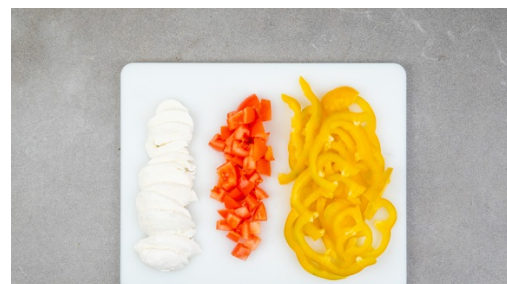
Voedingswaarde per portie

calorieën 927.0kcal, vet 43.2g, eiwit 45.4g, koolhydraten 81.3g



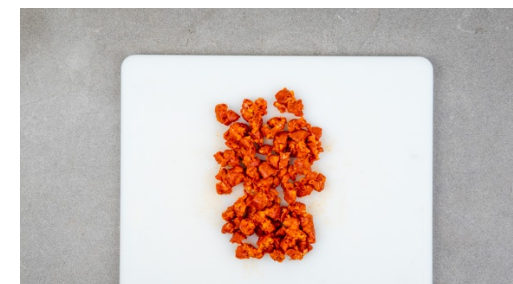
1. Smaakmakers voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C. Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne, halve ringen. Pel en snijd de **knoflook** in dunne plakjes.



2. Mozzarella snijden

Snijd de **mozzarella** in dunne plakjes. Snijd de **paprika** doormidden, verwijder het steeltje en de kern en snijd de **paprika** in repen. Snijd de **tomaat** in blokjes.



3. Chorizo snijden

Snijd de **chorizo** in kleine blokjes.



4. Saus starten

Verhit 1el olijfolie in een middelgrote kookpan en bak de **chorizo** 1-2min. Voeg de **knoflook** en **ui** toe en bak 2-3min mee. Voeg 50ml water, de **tomatenblokjes** en **verse tomaat** toe. Breng de **saus** op smaak met peper en zout.



5. Lasagne opbouwen

Bouw de **lasagne** op in een middelgrote ovenschaal: besmeer de bodem met **2el saus**, verdeel er dan om en om de **paprika**, **lasagnevellen**, **saus**, **paprika** en **mozzarella** over. Eindig met een **laagje saus** en **mozzarella**. Bak de **lasagne** 15-20min in de oven tot de **kaas** goudbruin is en belletjes blaast. Draai de **schotel** halverwege voor een gelijkmatige garing.



6. Salade maken

Was de **rucola** grondig en laat uitlekken in een zeef. Maak een **dressing** van 1-2el azijn met 1el olijfolie, zout en peper. Meng kort voor het serveren de **rucola** met de **dressing** en serveer de **salade** met de **lasagne**.