

Tonijn lasagne met groente

Ingrediënten:

2 courgettes
40 gr selderij
2 blikjes tonijnmoot à 160 gr
40 gr boter
40 gr bloem
400 ml melk
250 gr ricotta (verse kaas)
250 gr verse lasagne
75 gr belegen kaas
450 gr tuinerwten (diepvries ontdooit)



Keukenspullen:

Ovenschaal 20 x 30 cm ingevet (Omnia, hapjespan)

Bereiding:

1. Verwarm de oven op 200° C . Snijd de courgettes in blokjes van 1cm (brunaise) en de selderij fijn. Laat de tonijn uitlekken op een zeef.
2. Verhit de boter in een steelpan. Voeg de bloem toe en laat al roerend op laag vuur garen tot de bloem licht begint te kleuren. Voeg al roerend de melk toe, breng aan de kook en 5 minuten op een laag vuur zachtjes koken.
3. Neem de pan van het vuur. Roer de ricotta en selderij door de saus en breng op smaak met peper en zout.
4. Bedek de bodem van de ovenschaal achtereenvolgens met een laagje saus, 4 bladen lasagne, een laagje courgette en tuinerwten, een laagje tonijn en een laagje saus.
5. Bestrooi met de belegen kaas en bak circa 35 minuten in het midden van de oven.

Eet smakelijk

