

# OPEN LASAGNE MET WALNOOT EN SALIE

## VERANDER JE VOEDING, VERANDER JE LEVEN.

### TOELICHTING

Laten we eerlijk zijn, lasagne maken is best veel gedoe. Daarnaast is het een niet zo EVA-proof gerecht met veel koolhydraten en een berg kaas. Gelukkig kan dat ook anders. Makkelijker en véél gezonder! Dit snelle recept staat echt in 15 min op tafel. Leuk als voorgerecht wanneer je gasten hebt. Kan je geen kant-en-klaare pompoenlasagne vinden bij jouw supermarkt? Ook plakjes van een grote zoete aardappel kunnen prima. Breid het gerecht uit met een aangemaakte groene salade of gewokte spruitjes.

### DIT HEB JE NODIG

voor 2 personen

- 12-14 vellen pompoenlasagne (kant- en klaar verkrijgbaar in het koelkastvak)
- 50 gram walnoten (uit de dop), fijngehakt
- 10 blaadjes salie (niet de allerkleinste), fijngehakt
- 2 tenen knoflook, fijngehakt
- 2 kleine el zure Mayonaise (zelfgemaakt)
- 2 el extra vierge olijfolie
- 2 handen (eikenblad)sla
- Verse peper en zeezout

### ZO MAAK JE HET

Verhit een scheutje olijfolie in een koekenpan (op laag vuur) en bak hierin de knoflook en salie kort. Pureer de 2 eetlepels olijfolie, mayonaise en de helft van de walnoten tot een gladde saus. Roer het gebakken knoflook-salie mengsel en de rest van de walnoten erdoor. Proef en breng verder op smaak met peper en een beetje zout. Doe er twee eetlepels water bij en zet weg.

Stoom of kook de pompoenplakken tot ze beetbaar zijn. Dit gaat heel snel, dus blijf erbij! Maak twee bordjes op met de bladsla en leg als een torentje de pompoenplakken op elkaar. Smeer op elke plak een dun laagje walnotenmengsel.

