



Bron: [Amanprana.eu](https://amanprana.eu) | Chef: [Chantal Voets](#) | ©Chantal Voets

Vegetarische lasagne - Maxime's spinazie lasagne

Ingrediënten

- 250 gram volkoren lasagne bladeren
- 1 kg bladspinazie
- 1 gehakte ui
- 2 gehakte teentjes knoflook
- 1 el [rode palmolie](#)
- 200 gram Griekse yoghurt
- 100 gram kokosroom
- 150 gram geraspte Emmental
- Paar draaien van de [Orac Botanico mix kruiden mild](#)

Extra info

Recept geschikt voor:

4 personen

Moelijkheid:



Vorbereidingstijd:

20 minuten

Bereidingstijd:

45 minuten

Totale bereiding:

65 minuten

Gebruikte producten

De **Amanprana producten** die gebruikt zijn bij het maken van vegetarische lasagne - maxime's spinazie lasagne

Bereiding

Speciale wensen

1. Laat de lasagne bladeren ca 10 minuten weken in overvloedig koud water (leg ze één voor één in water, anders kleven ze aan elkaar)
2. Was de bladspinazie zorgvuldig, goed laten uitlekken, en dan in grove stukken snijden.
3. Stoof de ui en knoflook in rode palm olie, voeg de spinazie eraan toe en laat 3 min stoven.
4. Meng de yoghurt met de kokosroom in een kom en kruid met een paar draaien van de molen met Orac Botanico mix mild.
5. Leg de lasagne bladeren, mengsel yoghurt en bladspinazie afwisselend in laagjes in een beboterde vuurvaste schaal. Eindig met het yoghurtmengsel.
6. Verdeel de geraspte emmentaler eroverheen.
7. Bak ca 45 min in de oven op 175°C

- [Vegetarisch](#)