



Kookweb.be

Lasagne met paddestoelen.

Benodigheden:

- 50 g Parmezaanse kaas (stukje)
- zout
- 4 groene lasagnevellen (doosje a 250g Grand'Italia)
- 1 bakje oesterzwammen (150 g)
- 1 bakje grotchapignons (250 g)
- 1 bakje cantharellen (100 g)
- 2 eetlepels droge witte wijn
- 2 1/2 eetlepel (walnoot)olie
- ca. 1 thelepel zwarte en rode peper (McCormick)
- 1 zakje waterkers (75 g)

Bereiding:

Kaas raspen. In pan met ruim koken water en zout lasagnevellen in ca. 8 minuten beetgaar koken. Intussen paddestoelen schoonvegen met keukenpapier. Oesterzwammen in dunne reepjes snijden. Champignons in partjes snijden. Cantharellen in plakjes snijden. In pan boter verhitten. Paddestoelen op hoog vuur ca. 5 minuten al omscheppend bakken. Wijn erdoor roeren en op hoog vuur in ca. 1 minuut iets laten inkoken. Van vuur af 2 eetlepel olie erdoor scheppen en paddestoelmengsel op smaak brengen met zout en helft van peper.

Vier borden voorverwarmen. lasagnevellen afgieten en in breedte halveren. Besprenkelen met rest van olie. waterkers over borden verdelen. 1/3 Deel van paddestoelen op waterkers scheppen. Hierop helft van lasagnevellen leggen.

Nogmaals 1/3 deel van paddestoelen op lasagnevellen scheppen. Afdeken met rest van lasagnevellen. Tot slot rest van paddestoelen erop scheppen. Geraspte kaas erover strooien en bestrooien met rest van peper.

Aantal personen: 4

Recept rubriek: Paddestoelen