
POMPOEN/AUBERGINE LASAGNE À LA BRASSERIE NEL

BENODIGDHEDEN

- 3 aubergines
- 1 oranje pompoen
- 1 pakje gorgonzola
- Geraspte kaas
- 1 pak verse lasagne bladen
- Bloem
- Roomboter
- Melk
- Peper, zout, overige kruiden
- 1 ovenschaal – 25 x 20 cm

BEREIDEN

Snij de aubergines in plakken en bestrooi deze beide kanten met zout aan. Laat dit in een vergiet minimaal een half uur uitlekken.

Intussen kan de pompoen in stukken worden gesneden en in de pan aangefruit met wat knoflook peper, zout en kruiden (wat je lekker vindt). Ik doe zelf meestal wat Italiaanse kruiden en/of wat ras el hanout. Na 20/25 minuten aanfruitsen kan de pompoen van het vuur en worden gepureerd.

Vervolgens, of intussen, maak je een standaard bechamel saus (roomboter, bloem, melk en wat peper en zout). Als de bechamel saus klaar is, smelt je hier de helft van de gorgonzola doorheen.

Als laatste voorbereiding spoel je het zout goed van de aubergines af en droog je deze vervolgens goed af met een theedoek of keukenpapier. Vervolgens grill je de aubergines op een ovenplaat of in een braadpan aan beide zijden.

NU KUNNEN WE BEGINNEN AAN HET OPBOUWEN VAN DE LASAGNE.

- Start met een laagje pompoenpuree op de bodem
- Laagje aubergine
- Laagje pompoenpuree
- Laagje aubergine
- Laagje pompoenpuree
- Nu een laagje geraspte kaas en een kwart van de gorgonzola
- Verse lasagne bladen eroverheen
- Laagje pompoenpuree
- Laagje aubergine
- Laagje pompoenpuree
- Laagje geraspte kaas en het laatste beetje gorgonzola
- Verse lasagne bladen
- En als laatste de bechamel saus met gorgonzola

NU KAN DE SCHAAL VOOR 25 – 30 MINUTEN IN DE OVEN

Tip!

Als sidedish een lekker rucola of veldsla erbij en de maaltijd is af!

Lekker ite – eet smakelijk – eet ze!