

Lasagne met zalm

Personen: 6

Tijd: 60 minuten

Niets ten nadelen van de klassieke lasagne, maar soms heb je behoefte om er net even wat feestelijker van te maken. Met een romige vislasagne met zalm en béchamelsaus schotel je de koning onder de lasagnes voor aan je eters. Sterker nog: het is een maaltijd die je de koning voor zou durven schotelen, niet? Wij hebben gekozen voor een recept met alleen zalm. Je kunt eventueel zelf nog garnalen toevoegen die je vermengt met de zalm.

Bereidingswijze

1. Eerst de oven aanzetten, voorverwarmen op 180 °C is voldoende.
2. Haal de roosjes van de broccoli

Tip: Is bij jou de ene helft van de broccoli beetgaar als de andere helft al papperig is? Dan snijd je de roosjes waarschijnlijk niet in even grote roosjes, want dat is de truc. Voor de buitenste lagen van je broccoli kun je de natuurlijk gevormde roosjes aanhouden. Omdat de binnenste roosjes wat dunner/ kleiner zijn, snijd je deze niet per steel af. In plaats daarvan hak je de bovenkant net iets onder de aanzet van de roosjes af en vierendeel je deze.

3. De overgebleven stronk kun je trouwens – na deze te schillen – ook prima eten. Snijd deze in blokjes en zet met de roosjes apart.
4. Kook de broccoli in water met een beetje zout in 3 minuten beetgaar. Zeker niet langer, want dan verliest het stevigheid.
5. Nadat je de pan water hebt afgegoten, stamp je de broccoli grof. Ook hier geldt: niet te lang, want de structuur van de broccoli moet zichtbaar blijven. Breng op smaak met peper en zout.
6. Verhit de olijfolie in een pan om vervolgens je uitje en de knoflook te fruiten. Na 2 tot 3 minuten schep je de broccoli erdoor. Laat het geheel nog even kort op een matig vuurtje staan.
7. Verwarm de béchamelsaus in een pannetje volgens de instructies op de verpakking. Roer daarna de dille erdoor.
8. Vet je ovenschaal in met een blokje boter of wat olijfolie. Je kunt natuurlijk ook een handige bakspray gebruiken.
9. En dan begint het leukste: je lasagne bouwen! Altijd beginnen met een laagje saus. Houd er rekening mee dat je vijf keer een laagje saus nodig hebt om je lasagne te maken. Verdeel een eerste deel van de saus over de bodem van een ovenschaal. Leg hier een laag lasagnevellen overheen, die de hele vorige laag bedekt. Schep er één derde van de broccoli op, één derde van de gerookt zalm en één vijfde van de béchamelsaus. Herhaal dit tot de broccoli en zalm op zijn. Zorg dat de lasagnevellen goed worden bedekt, zodat ze niet hard worden in de oven. Dek de laatste laag af met saus en eindig met lasagnevellen en je laatste deel béchamelsaus.
10. Strooi de geraspte Parrano er zo over dat het de hele bovenste laag bedekt. Bak de lasagne vervolgens in 30 tot 35 minuten goudbruin in de oven. Geen oven is hetzelfde, dus check altijd iets voor de verwachte baktijd hoe je lasagne eruitziet.
11. Als je lasagne ready to serve is, strooi je nog een laatste handje geraspte Parrano overheen.

Buon appetito!



Ingrediënten

- 100 gram Parrano Rasp
- 500 gram broccoli
- 300 gram gerookte zalm
- 250 gram verse lasagnevellen
- 2 uien, fijngesnipperd
- 1 teentje knoflook, fijngesneden
- 2 eetlepels dille, fijngesneden
- 600 ml béchamelsaus
- 2 eetlepels olijfolie
- peper en zout