



Lasagnarecepten II v0.2

Inhoudsopgave.

Lasagne Caprese.....	3
Gebruikte afkortingen.	Fout! Bladwijzer niet gedefinieerd.

Lasagne Caprese.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: Italiaanse
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Carta,
LekkerSimpel.com

Ingrediënten

1 hv basilicum
10 pl ham, serrano-
1 hv kaas, Parmezaanse
1 tn knoflook
2 tl kruiden, Italiaanse
1 pk lasagnebladen,
verse
250 g mascarpone
200 g mozzarella
- olie
1 pt paprika's,
geroosterde
- peper, versgemalen
500 g tomaatjes,
cherry-
1 ui
- zout

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 180°C.
Snijd de mozzarella in kleine blokjes en de gegrilde paprika in grove stukken en leg dit apart.
Snipper de ui en de knoflook.
Snijd de cherrytomaatjes in vieren.
Giet een scheutje olie in een pan en fruit de ui en knoflook daarin.
Voeg de cherrytomaatjes toe als de ui mooi glazig is .
Doe de Italiaanse kruiden, wat zout en peper naar smaak en de mascarpone erbij.
Verhit net zo lang tot de mascarpone lekker gesmolten is en haal de pan daarna van het vuur.
Nu gaan we de lasagne opbouwen.
Laagje lasagnebladen, laagje saus, laagje serranoham en vervolgens een laagje lasagnebladen.
Daarna weer een laagje saus, serranoham, gegrilde paprika en een laagje lasagnebladen.
Daarna de rest van de saus, vervolgens wat stukjes mozzarella en nog wat stukjes gegrilde paprika.
Bestrooi het geheel rijkelijk met Parmezaanse kaas.
Bedek de ovenschaal met aluminiumfolie en doe het geheel 15 min. in de oven met folie.
Haal daarna de folie eraf en bak de lasagna nog eens 15 min.
Maak deze heerlijke lasagne Caprese af met een handje verse basilicum en serveer direct.

Tip:

Liever vegetarisch? Laat dan simpelweg de ham weg uit de lasagne Caprese.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

No bake lasagne.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Jumbo, Jumm, de BBQ kan aan

Ingrediënten

4 el azijn, balsamico-
2 courgettes
40 g kaas, Parmezaanse
8 lasagnevellen, verse
1 bol mozzarella
2 el olie, olijf-
4 el pesto
20 g pijnboompitten
500 g tomaatjes, snoep-
1 ui, rode

Bereidingstijd: 25 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Snijd de courgette in schuine dunne plakken van 0,5 cm.
Grill de courgette 1-2 min. per kant (dit kan op de BBQ of in de pan).
Snijd de ui in halve ringen.
Verhit de olijfolie in de pan en bak de uien ca. 5 min. op een middelhoge temperatuur glazig.
Snijd de snoeptomaatjes in kwarten en voeg ze toe aan de pan met ui.
Laat het op een laag vuur 10 min. pruttelen.
Voeg de azijn toe en breng het naar wens op smaak.
Breng een ruime pan met water aan de kook.
Kook de lasagne bladen in 3 min. gaar en spoel deze koud.
Bouw de lasagne per bord op, start met courgette en de tomaat en leg hierop een lasagne vel.
Herhaal dit nogmaals.
Maak de lasagne af met een halve bol mozzarella in stukken gescheurd, wat pesto, wat pijnboompitten en de geraspte Parmezaanse kaas.

Tips:

- Serveer het gerecht met brood.
- Rasp, voor een frisse touch, wat citroenschil over de lasagne.

Gebruikte afkortingen.



v2.5

Afkorting	Betekenis
#	Aantal
ael	Afgestreken eetlepel
akl	Afgestreken koffielepel
atl	Afgestreken theelepel
bal	Balletje
bgl	Bierglas
bk	Bekertje
bkj	Bakje
bl	Blik
bld	Blaadje
blj	Blikje
blk	Blok
blkj	Blokje
bol	Bolletje
brd	Bord
brgl	Borrelglas
bs	Bosje
bdl	Bundel
cgl	Cocktailglas
cp	Cup(s)
dl	Deciliter
dln	Deel
dp	Dopje
drd	Draadje(s)
drp	Druppel(s)
dsl	Dessertlepel
ds	Doosje
el	Eetlepel (= 1/2 kol)
fls	Fles
flj	Flesje
g	Gram
gbk	Grote beker
gbl	Groot blik
gfl	Grote fles
gkp	Grote kop
gls	Glas (150 ml)
grl	Groentelepel
gzk	Grote zak
hoh	Half-om-half
hv	Handvol
jgl	Jeneverglas
kbk	Klein bakje
kbl	Klein blik
kbs	Klein bosje
kfl	Klein flesje
kg	Kilogram
kkrp	Kropje
kl	Kleine
klmj	Klontje
klnt	Klont
km	Kommetje
knl	Knol
kol	Koffielepel (= 2 tl)
kp	Kopje
kpj	Kuipje



v2.5

Afkorting	Betekenis
kpl	Klein plukje
kpt	Klein potje
krp	Krop
kst	Klein stukje
kstrk	Kleine struik
lgls	Likeurglas
m	Moot
mbi	Miniblikje
ms	Maatschepje
p.p.	Per persoon
par	Partje
pk	Pak
pkj	Pakje
pkt	Pakket
pl	Plak
plj	Plukje
ppj	Pijpje
prt	Portie
pt	Pot
ptj	Potje
rl	Rol
rp	Reep
sch	Scheutje
schf	Schijfje
schl	Schaaltje (150 g)
scht	Scheut
sl	Soeplepel
slg	Slagen
spr	Sprietje
stf	Staafje
stj	Stuk(je)
stk	Stokje
stl	Stengel
strk	Struik
strnk	Stronk
sn	Snee
snf	Snuifje
st	Stuk(s)
tb	Tablet
tf	Toefje
tl	Theelepel
tn	Teentje
trs	Tros
trsje	Trosje
tub	Tube
vel	Volle eetlepel
vl	Vel
vrk	Vierkantje
vlt	Vingerlengte
voorb.tijd	Vorbereidingstijd
wgl	Wijnglas
zk	Zak(je)

