

LASAGNE MET MASCARPONE, CHAMPIGNONS EN TRUFFELOLIE

Benodigdheden : voor **4** personen

700	gr	Champignons – mix – klein gesneden
1	st	Ui – gesnipperd
1	teentje	Look
200	gr	Lasagnevellen
750	gr	Mascarpone
1	dl	Melk
3	el	Truffelolie – of -pasta
50	gr	Parmezaan
		Verse tijm (of gedroogde)
		Peper en zout

Bereidingstijd: 35 minuten + 35 minuten oven

Werkwijze :

Verwarm de oven voor op 180 gr C

Fruit 1 gesnipperde ui in wat olijflie. Doe er na 2 minuten een gesnipperd lookteentje bij.

Laat even zweten en voeg er dan 700 gr kleingesneden champignonmix bij.

Bak ze bruin en breng op smaak met peper, zout en beetje tijm.

Meng 750 gram Mascarpone met 1 dl melk en 3 el truffelolie of -pasta.

Doe een dun laagje mascarponecrème in een ovenschotel als bodempje.

Kijk naar de uitleg op de verpakking van 200 gram lasagnevellen.

Er zijn er die je eerst moet koken en er zijn er andere. Volg de bereidingswijze.

Bedek nu de bodem met lasagnevellen,.

Dan een laagje mascarponecrème en daarop een deel van de champignons.

Terug lasagnevellen, crème, champignons tot alles opgewerkt is maar eindig met een beetje mascarponecrème.

Strooi er nog 50 gram Parmezaan (of andere gemalen kaas) over en zet 30-35 minuten in de oven.

Smakelijk eten.

=====