

zomerse lasagne



aantal personen: 4



ingrediënten

- 12 lasagnevellen
- 2 grote tomaten
- 1 courgette
- sap van ½ citroen
- 150g zongedroogde tomaten
- 1 kl gemalen komijn of koriander
- 30 ml olijfolie
- peper, zout

voor de hummus:

- 1 blik kikkererwten
- 1 teentje look fijngesneden
- 1 à 2 el tahin (optioneel)

voor de pesto:

- 1 bosje basilicum
- 80g pijpajuin
- 100g hazelnoten
- 60 ml olijfolie
- zout



bereiding

Snijd de courgette heel fijn in julienne. Meng het sap van de citroen met 30 ml olijfolie en het zout en laat de courgette hierin minstens 30 minuten marineren.

bereid de hummus:

Mix de kikkererwten met 3 el olijfolie, de look, 1 el water en 1 el citroensap met de staafmixer en breng op smaak met peper en zout. Voeg eventueel wat extra water toe om een smeug geheel te bekomen. Je hebt voor dit gerecht 100g hummus nodig.

bereid de pesto:

Hak de hazelnoten, de in stukken gesneden pijpajuin en de basilicum fijn in een blender of keukenrobot en giet er de rest van de olijfolie bij. Breng op smaak met peper en zout.

Snijd de tomaten en gedroogde tomaten fijn.

Kook de lasagnevellen gaar volgens de instructies op de verpakking en giet af.

Neem een ovenschaal of andere grote schaal en leg hierin een laag lasagnevellen. Smeer ze in met de helft van de hummus. Leg hierop een laagje van de gemarineerde courgettes en de fijngesneden tomaten. Breng hierover een beetje pesto. Herhaal hetzelfde voor de volgende lagen. Eindig met lasagnevellen en strijk deze bovenste laag goed in met pesto.

Serveer op kamertemperatuur.

inspiratie

Eva vzw. (19/11/2020). *Zomerse lasagne*. Geraadpleegd van www.evavzw.be/recept/zomerse-lasagne