

FONTANA CANDIDA SANTA TERESA FRASCATI SUPERIORE

## LASAGNE MET WITTE ASPERGES EN GEROOKTE ZALM



### INGREDIENTEN

Lasagne vellen

#### **Voor de Saus**

1 kg witte asperges  
150 gr gerookte zalm  
1 bol Mozzarella  
Verse basilicum  
Geraspte kaas  
Olijfolie goede  
Wat geraspte Parmesan

#### **Voor de beschamel:**

2 eetlepels groene pesto  
60 gr bloem  
60 gr boter  
Scheut NoillyPrat  
Peper, zout en nootmuskaat  
600 ml volle melk op kamertempera-  
tuur

### BEREIDING

Verwarm de oven op 200°. Schil de asperges. Kook deze ongeveer 10 minuten. Spoel ze met koud water. Smelt de boter in een pannetje (niet bruin laten worden). Voeg de bloem toe. Nu goed roeren laat de bloem binden. Nog even doorkoken (bloem moet gaar worden) paar minuten. roeren! Scheut NoillyPrat erbij en roeren. Nu de melk met beetje bij beetje erbij. Blijf roeren. Moet helemaal glad zijn. Eventueel de saus nog iets inkoken om deze dikker te maken. Roer de pesto er door. Even proeven, zout, peper en nootmuskaat naar smaak. Vet de ovenschaal in met goede olijfolie. Doe nu wat saus op de bodem. Leg er lasagne vellen op. Daarop de gerookte zalm en asperges. Leg er basilicum blaadjes op. Giet er de saus over. Herhaal dit. Leg als laatste gerookte zalm en daar asperges boven op. Je kan hier op eventueel nog lasagne vellen opleggen. Nu de laatste saus er over. Strooi er de geraspte kaas er over. Snij de mozzarella in plakken en verdeel deze over het gerecht. Als laatste nog wat Parmesan er over. 40 minuten in een voorverwarmde oven. Serveer het met gesneden verse basilicum blaadjes er over.