



Lasagne met spinazie, zalm en kerriesaus

Ingrediënten

- 1 Zakje MAGGI Kerriesaus
- 150 g Witte ui
- 450 g Spinazie
- 150 g Gerookte Zalm
- 150 g Lasagnevellen
- 100 g Zure Room
- 4 el Olijfolie
- 200 g Geraspte kaas

Instructie

1. Verwarm de oven voor op 200 graden. Doe de spinazie in een vergiet en druk het vocht eruit. Verhit de helft van de olie in een koekenpan en bak de ui op zacht vuur gedurende 5 minuten.
2. Bereid de kerriesaus volgens de aanwijzingen op de verpakking en roer de crème fraîche erdoor.
3. Vet een ovenschaal in met de rest van de olijfolie, bedek deze met de lasagnevellen en verdeel de helft van de spinazie, ui en zalm erover. Schep er 4 eetlepels saus over. Bedek weer met lasagnevellen. Herhaal dit en bedek de bovenste laag lasagnevellen met de rest van de kaas.
4. Bak de lasagne in de oven in 30 minuten gaar. Eet smakelijk.

Voedingswaarden tonen

koolhydraten	63.81 g
Energie	840.15 kcal
vetten	47.65 g
Eiwit	41.14 g

50 Min

3 Porties