

LASAGNE MET ZOETE AARDAPPEL, COURGETTE EN CHORIZO

Ingrediënten (8 personen):

- 500g zoete aardappel, in schijfjes
- 500g courgette, in schijfjes
- 2 uien, gesnipperd
- 1 teentje knoflook, gesnipperd
- 200g chorizo, in dunne plakjes
- 400g ricotta
- 75g geraspte parmezaan
- 100g geraspte mozzarella
- 200 ml melk
- olijfolie
- peper

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 180°C
- Fruit de knoflook en ui aan in wat olie
- Voeg de ricotta, de melk en de parmezaan toe en roer tot geen gladde saus (Bij een dikke saus, extra melk bij doen, bij te dunne saus, nog wat ricotta of kaas toevoegen)
- Vet de ovenschotel in met wat olie
- Leg een laagje zoete aardappel, daarna een laagje courgette, vervolgens een laagje saus en daarna een laagje chorizo. Begin daarna opnieuw met de zoete aardappel,...
- Strooi er de geraspte mozzarella over en zet 30 min in de oven

