



BISTROLOGY RECEPT

Lasanga Italo-Belgo

Een lasagne met witloof? Waarom niet!

Ingrediënten (10p)

Voor de lasagna:

- 40 vellen Honig Professional Lasagne (natuur)
- 20 Galbani Prosciutto Crudo Sneetjes
- 400 g Galbani Grana Padano Schilfers
- 20 Witloof met stoom bereid Bonduelle (uitgelekt)
- 5 g zeste van limoen

Voor de saus:

- 120 g Honig Professional Boter-eiersaus
- 200 g Mascarpone Galbani
- Sap van 1 citroen
- 1 l kookvocht witloof, aangelengd met 20 g Honig Professional Groentebouillon
- 1 dl witte wijn
- 100 g Apollo Dipper mediterranée

Allergenen: gluten, ei, melk, soja, selderij, mosterd.



Aantal personen: **10 personen**

Type gerecht: **Klassieker**

Ingrediënten: **Deegwaren**

Food cost: **€ 2,5 tot € 3,5**

per persoon

| CODE | NAAM | ALLERGENEN |
|------------|---|--|
| 72038302 | Honig Professional Lasagne (natuur) | Gluten, kan sporen van ei bevatten |
| 14965 | Galbani Prosciutto Crudo Sneetjes 40x12.5gr | Geen |
| 99438 | Galbani Grana Padano Schilfers 500gr | Melk, ei |
| 58687 | Witloof met stoom bereid 6x1l | Geen |
| 74000913 | Honig Professional Boter-eiersaus | Gluten, ei, soja, melk, selderij, mosterd |
| 90560 | Galbani Mascarpone 500gr | Melk |
| 74000921 | Honig Professional Groentebouillon | Gluten, selderij, kan sporen bevatten van melk |
| A375860-01 | Apollo Dipper mediterrané Strooibus 500 g | Gluten |

Bereidingswijze

Is trots zijn op de eigen keuken iets typisch Zuiders? Nee hoor: wij zijn al even fier op onze klassiekers. Maar ... wat als we beide nu eens combineren? Dan krijg je bijvoorbeeld deze lekkere verrassing: een lasagne met witloof!

- Begin met de oven voor te verwarmen op 180°C.
- Kook de lasagnevellen beetgaar in witloof-kookvocht, met de groentebouillon erbij. Haal ze door koud water.
- Maak met het kookvocht de saus: kook op met de witte wijn en citroensap.
- Werk af met de boter-eiersaus en breng op smaak met de dipper en de mascarpone.



- Schik 2 lasagnevellen met daartussen een sneetje rauwe ham.
- Schik het uitgelekte witloof en wat Grana Padano schilfers en rol alles op.
- Schik alles in een ovenschaal, strooi de rest van de parmezaanshilfers erover.
- Gaar 8 minuten in een voorverwarmde oven.
- Lepel de saus op het warme bord en schik daar telkens 2 witloof-pastarolletjes op.
- Werk af met wat zeste van limoen én nog een snuifje van de dipper.