



## [Open lasagne met boschampionns](#)

Julie, als trouwe lezers van mijn blog, weten natuurlijk dat ik al mijn foto's zelf fotografeer. Super leuk, maar niet altijd makkelijk, in sommige gevallen zelfs bijna onmogelijk! Een gerecht dat ik moeilijk te fotograferen vind is lasagne. Ik weet niet hoe het komt, maar het lukt me dus niet om dit heerlijk comfortfood gerechtje mooi op beeld vast te leggen. Ik ben natuurlijk geen echte fotograaf hé. Daarom speel ik een heel klein beetje vals en paste ik voor één keer mijn gerecht aan als laatste poging om een fotogenieke lasagne te shooten. Of dit gelukt is? Laat het me zeker weten! Over de smaak van dit gerechtje ben ik wel zeker. Dit is klassiek, maar fantastisch. Een open lasagne met boschampionns uit het seizoen. Heel veel verse, geurende tijm, citroen en look maken van dit veggie gerechtje een toppertje als je van fantastisch eenvoudig eten houdt en als je er een foto van wilt nemen ☐

### **Wat heb je nodig (voor 4 personen):**

1 sjalot  
1 teentje look  
verse tijm  
500 g mengeling boschampionns  
1 bio citroen  
8 tot 10 vellen lasagne (voor een extra elegant resultaat kan je ook wonton vellen gebruiken)  
Parmezaanse kaas  
(soja)room  
vetstof

### **Hoe maak je het:**

Borstel de boschampionns schoon en snijd de grote exemplaren in schijfjes. Pel de sjalot en

snipper fijn. Schil ook het teentje look en plet het met de platte kant van je mes. Verwarm voldoende vetstof in een hete pan en bak de paddenstoelen goud bruin. Voeg na enkele minuten het teentje look toe en rits de tijm van houten stengels en voeg bij de paddenstoelen. Rasp wat zeste van citroen over het geurig pannetje en voeg ook een beetje citroensap toe. Er mag ook wat zout bij het geheel. Houd de pan warm.

Breng een grote hoeveelheid water aan de kook en voeg zout toe. Voeg de pastavellen toe en kook ze beetgaar. Doe niet te veel vellen tegelijkertijd in het water zodat ze niet gaan plakken.

Schep enkele lepels kookvocht en wat room bij de paddenstoelen en laat even indikken.

Schik de pasta op de borden en serveer met de saus en wat geschaafde Parmezaanse kaas.

Smakelijk, maar vergeet geen foto te trekken hé.

***Probeer je dit thuis?***

***Je maakt me gelukkig als je even laat weten of het je gesmaakt heeft.***

***#mieenplace - @mieenplace op facebook of instagram of stuur een mailtje [info@mieenplace.be](mailto:info@mieenplace.be)***

***Dit recept bewaren voor later kan je door het te pinnen.***

Liefs,

A handwritten signature in a cursive script that reads "Miere".