



Ryud 's Kookboek

Lasagnarecepten II v0.1

Inhoudsopgave.

Lasagne Caprese.....	3
Gebruikte afkortingen.	Fout! Bladwijzer niet gedefinieerd.

Lasagne Caprese.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: Italiaanse
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Carta,
LekkerSimpel.com

Ingrediënten

1 hv basilicum
10 pl ham, serrano-
1 hv kaas, Parmezaanse
1 tn knoflook
2 tl kruiden, Italiaanse
1 pk lasagnebladen,
verse
250 g mascarpone
200 g mozzarella
- olie
1 pt paprika's,
geroosterde
- peper, versgemalen
500 g tomaatjes,
cherry-
1 ui
- zout

Bereiding.

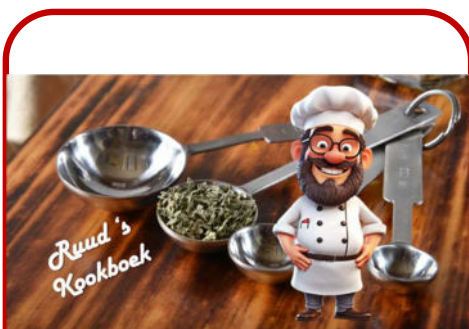
Verwarm de oven voor op 180°C.
Snijd de mozzarella in kleine blokjes en de gegrilde paprika in grove stukken en leg dit apart.
Snipper de ui en de knoflook.
Snijd de cherrytomaatjes in vieren.
Giet een scheutje olie in een pan en fruit de ui en knoflook daarin.
Voeg de cherrytomaatjes toe als de ui mooi glazig is .
Doe de Italiaanse kruiden, wat zout en peper naar smaak en de mascarpone erbij.
Verhit net zo lang tot de mascarpone lekker gesmolten is en haal de pan daarna van het vuur.
Nu gaan we de lasagne opbouwen.
Laagje lasagnebladen, laagje saus, laagje serranoham en vervolgens een laagje lasagnebladen.
Daarna weer een laagje saus, serranoham, gegrilde paprika en een laagje lasagnebladen.
Daarna de rest van de saus, vervolgens wat stukjes mozzarella en nog wat stukjes gegrilde paprika.
Bestrooi het geheel rijkelijk met Parmezaanse kaas.
Bedeek de ovenschaal met aluminiumfolie en doe het geheel 15 min. in de oven met folie.
Haal daarna de folie eraf en bak de lasagna nog eens 15 min.
Maak deze heerlijke lasagne Caprese af met een handje verse basilicum en serveer direct.

Tip:

Liever vegetarisch? Laat dan simpelweg de ham weg uit de lasagne Caprese.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Gebruikte afkortingen.



v2.3

Afkorting	Betekenis
#	Aantal
ael	Afgestreken eetlepel
akl	Afgestreken koffielepel
atl	Afgestreken theelepel
bal	Balletje
bgls	Bierglas
bk	Bekertje
bkj	Bakje
bl	Blik
bld	Blaadje
blj	Blikje
blk	Blok
blkj	Blokje
bol	Bolletje
brd	Bord
brgls	Borrelglas
bs	Bosje
bdl	Bundel
cgls	Cocktailglas
cp	Cup(s)
dl	Deciliter
dln	Deel
dp	Dopje
drd	Draadje(s)
drp	Druppel(s)
dsl	Dessertlepel
ds	Doosje
el	Eetlepel (= 1/2 kol)
fls	Fles
flj	Flesje
g	Gram
gbk	Grote beker
gbl	Groot blik
gfl	Grote fles
gkp	Grote kop
gls	Glas (150 ml)
grl	Groentelepel
gzk	Grote zak
hoh	Half-om-half
hv	Handvol
jgls	Jeneverglas
kbk	Klein bakje
kbl	Klein blik
kbs	Klein bosje
kfl	Klein flesje
kg	Kilogram
kkrp	Kropje
kl	Kleine
klnj	Klontje
klnt	Klont
km	Kommetje
knl	Knol
kol	Koffielepel (= 2 tl)
kp	Kopje
kpj	Kuipje



v2.3

Afkorting	Betekenis
kpl	Klein plukje
kpt	Klein potje
kpr	Krop
kst	Klein stukje
kstrk	Kleine struik
lgls	Likeurglas
m	Moot
p.p.	Per persoon
par	Partje
pk	Pak
pkj	Pakje
pkt	Pakket
pl	Plak
plj	Plukje
ppj	Pijpje
prt	Portie
pt	Pot
ptj	Potje
rl	Rol
rp	Reep
sch	Scheutje
schf	Schijfje
schl	Schaaltje (150 g)
scht	Scheut
sl	Soeplepel
slg	Slagen
spr	Sprietje
stf	StAAFje
stj	Stuk(je)
stk	Stokje
stl	Stengel
strk	Struik
strnk	Stronk
sn	Snee
snf	Snuifje
st	Stuk(s)
tb	Tablet
tf	Toefje
tl	Thee­lepel
tn	Teentje
trs	Tros
trs­j	Trosje
tub	Tube
vel	Volle eet­lepel
vl	Vel
vrk	Vierkantje
vlt	Vinger­lengte
voorb.tijd	Voor­be­reidings­tijd
wgls	Wijn­glas
zk	Zak(je)



<https://ruudskookboek.nl>

Ik steun..  *..U ook???*

Het IBAN-nummer van de Stg. Blind Elephant Experience luidt:
NL63 RBRB 0943 525 756

Compressed by  PDF24