



🕒 30 min. - Moeilijkheidsgraad: 🍳👨🍳👨🍳

## Lasagne van groene kool

### Benodigheden:

- 1 groene kool
- 500 gr ricotta
- 250 ml tomatenpuree
- 100 gr Kalamata olijven
- 100 gr sud n sol tomaatjes
- 1 tortilla wrap
- 100 gr geraspte kaas
- Handje kruiden sla
- pesto genovese
- Peper en zout
- 1 dl olijfolie

### Werkwijze:

1. Verwarm de oven voor op 100 graden 100% stoom
2. Snij voorzichtig de bladeren los van de groene kool
3. Snij de grootste nerven uit de bladeren
4. Verdeel de bladeren over de geperforeerde stoomschaal
5. Stoom de bladeren in 5 minuten beetgaar
6. Verwarm de oven vervolgens voor op stand grill op 230 graden
7. Snij de tortilla in dunne repen
8. Grill deze samen met de kaas onder de grill zodat de tortilla krokant wordt
9. Breng de ricotta op smaak met peper en zout
10. Begin met het maken van de lasagne door elke keer laagjes te maken met de groene kool, de ricotta, de tomatenpuree en de pesto
11. Herhaal dit tot je een lasagne hebt van ongeveer 6 cm hoog
12. Hak de Kalamata olijven en de sud n sol tomaatjes fijn en meng deze door de olijfolie
13. Verdeel dit over het bord
14. Garneer de lasagne af met een handje kruidensla en de krokant gegrilde tortilla

Eet smakelijk!