**Paddenstoelenlasagne met pesto**

Nodig voor 6 personen:\*

2 uien

3 kleine tenen knoflook

1 dikke plak boter (25 gram)

10 gram gedroogde porcini

750 gram kastanjechampignons

handvol fijngesneden peterselie

4-5 eetlepels Parmezaanse kaas, versgeraspt

5 eetlepels slagroom

750 gram bechamelsaus (mag uit pot)

350 gram koelverse lasagnevellen

*Voor de pestosaus*

60 gram pijnboompitten

50 gram verse basilicumblaadjes

2 tenen knoflook

olijfolie

4 eetlepels Parmezaanse kaas, versgeraspt

*\* de helft is te weinig, volgende keer 2/3 proberen?*

Bereiding:

Pel de uien. Hak ze in grove stukjes. Pel de knoflook. Snijd in dunne plakjes. Laat beide 20 minuten in een diepe pan in de hete boter smoren. Overgiet de porcini met warm water (100 ml) en laat ze weken. Snijd de champignons in dikke plakken. Mix voor de saus pijnboompitten, basilicum, knoflook, olijfolie en Parmezaan in een keukenmachine tot een romige puree. Voeg champignons toe aan de uien en de knoflook totdat ze gaar zijn. Zet het deksel schuin op de pan. Voeg de porcini toe, met het weekwater, de peterselie en vier tot vijf eetlepels room. Breng op smaak met zout en peper. Laat de saus zachtjes wat inkoken. Verwarm de oven voor op 180 graden. Strijk een paar eetlepels bechamelsaus uit op de bodem van een lage ovenschaal en bedek met wat lasagnevellen. Schep de helft van de paddenstoelensaus erover, leg daarop weer wat vellen, gevolgd door de rest van de saus. Leg de overige pastavellen erop. Strijk de pestosaus hierover uit met daarop de overgebleven bechamelsaus en de Parmezaan. Bak in de oven tot de bovenkant goudbruin is en de saus borrelt.