**Champignonlasagne**

Nodig:

Braadboter

2 kleinere of 1 grote ui, gesnipperd

150/200 gram spekjes

250 gram kastanjechampignons in plakjes

2 blikjes champignonragout

Peper

Knoflookpoeder

6 Lasagnevellen (niet meer!!!)

1 bol mozzarella in plakjes

Bereiding:

Verwarm de oven voor tot 200°C. Verhit in een koekenpan een beetje braadboter. Fruit de ui samen met de spekjes aan. Voeg de champignons toe en breng op smaak met peper en knoflookpoeder en bak alles bruin. Voeg de blikken ragout met wat water (zodat de saus niet te dun maar ook niet te dik is) toe en verwarm dit. Roer regelmatig en breng eventueel nog op smaak. Schep een laagje ragout in de ovenschaal. Dek af met lasagnebladen. Maak met de rest van de ragout en lasagnebladen meer lagen (2 lagen van 3 vellen). Eindig met een laag ragout. Leg er de plakjes mozzarella op. Bak de lasagne in de voorverwarmde oven in 30 min. gaar waarvan de laatste paar minuten even onder de grill voor een mooi bruin korstje.