**Spinazielasagne**

Nodig:

25 gram boter

30 gram bloem

250 milliliter melk

375 gram diepvriesspinazie à la crème

½ fles gekruide tomatensaus (ca. 600 g)

125 gram lasagnebladen (koelvers)

62,50 gram belegen kaas (geraspt)

½ bol mozzarella (in plakken)

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 180ºC. Smelt de boter in een (steel)pan en roer de bloem erdoor. Laat 2 minuten garen op een lage stand. Giet de helft van de melk erbij en zet de warmtebron hoger. Klop met een garde tot de saus begint te binden. Giet dan de rest van de melk erbij en blijf kloppen tot een gladde saus ontstaat. Laat deze bechamelsaus een paar minuten zachtjes koken. Voeg de spinazieblokjes in twee delen toe aan de bechamelsaus (oeg de volgende spinazieblokjes pas toe als de vorige in de saus zijn gesmolten). Breng de saus op smaak met zout en peper.

Verdeel de helft van de tomatensaus over de bodem van de ovenschaal. Leg hierop lasagnebladen en schep de helft van de spinaziesaus erop. Bestrooi met de helft van de kaas en dek af met lasagnebladen. Verdeel hierover de rest van de tomatensaus, dek af met lasagnebladen schep de rest van de spinaziesaus erop.

Bestrooi met de rest van de kaas en leg de plakken mozzarella erop. Bak de lasagne circa 30 minuten in het midden van de oven.