**Lasagne met champignons en courgette**

Nodig:

1 ui

2 knoflookteentjes

2 courgettes

250 gram (kastanje)champignons

25 gram boter + boter voor het invetten

1 eetlepel gesnipperde verse oregano of 1 theelepel gedroogde

zout

(versgemalen) peper

3 eetlepels pesto (uit een potje)

2 zakjes witte saus

3/4 liter melk

200 gram geraspte belegen Goudse kaas

12 lasagnevellen (zelfgemaakt of voorgekookt)

2 eetlepels paneermeel

Bereiding:

Snipper de gepelde ui en knoflookteentjes. Snijd de schoongemaakte courgettes in blokjes van ca. 1 cm. Borstel de champignons schoon en snijd ze in plakjes. Verhit de boter in een hapjespan en bak de ui, knoflook, oregano en courgette, al omscheppend, zachtjes ca. 4 minuten. Voeg de champignons en zout en peper naar smaak toe en bak het geheel nog ca. 3 minuten. Neem de pan van het vuur en roer de pesto door het champignonmengsel.

Maak de witte saus volgens de aanwijzingen op de verpakking, maar gebruik 3/4 liter melk. Voeg de helft van de kaas toe en laat die, al roerende, zachtjes smelten. Breng de saus op smaak met zout en peper. Vet de bodem van een rechthoekige ovenschaal in met boter en beleg de bodem met 4 lasagnevellen. Verdeel daarover achtereenvolgens eenderde van het champignonmengsel, eenderde van de saus en 4 lasagnevellen en herhaal de laagjes nog éénmaal, eindig met een laagje champignonmengsel en saus.

Meng het paneermeel met de rest van de kaas en strooi het over de lasagne. Dek de schaal af met aluminiumfolie. Verwarm de oven voor op 200 °C en bak de lasagne ca. 30 minuten in het midden van de oven. Verwijder dan de folie en bak de lasagne in nog ca. 15 minuten goudbruin en gaar.