**Paddestoelenlasagne**

Nodig:

800 gram gemengde paddenstoelen of kastanjechampignons (schoongeveegd)

2 eetlepels olie

2 uien (gesnipperd)

2 teentjes knoflook (fijngehakt)

1 bosje Italiaanse kruiden (grof gehakt)

0.5 glas droge witte wijn

1 zakje mix voor bechamelsaus

500 milliliter melk

150 gram Parmezaanse kaas (geraspt)

nootmuskaat

300 gram lasagnebladen (koelvers)

2 bollen mozzarella (in dunne plakken)

Bereiding:

Hak de paddenstoelen grof. Verhit de olie en fruit hierin de ui circa 4 minuten. Voeg de knoflook en kruiden toe en roerbak nog 1 minuut. Voeg de paddenstoelen, zout en peper toe en bak nog enkele minuten op een hoge stand. Blus af met de wijn en laat 1 minuut koken op een hoge stand. Neem de pan van de warmtebron en laat afkoelen. Bereid de bechamelsaus volgens de aanwijzingen op de verpakking met de melk en roer, als de saus klaar is, tweederde van de Parmezaanse kaas erdoor. Breng de saus op smaak met peper en nootmuskaat. Verwarm de oven voor op 180ºC. Verdeel een paar eetlepels bechamelsaus over de bodem van de ovenschaal. Verdeel hierover een paar lasagnebladen en snijd eventueel bij.

Verdeel een kwart van de paddenstoelen over de lasagnebladen en schep hierop nog een paar eetlepels bechamelsaus. Verdeel wat plakjes mozzarella erover en bestrooi met peper. Vervolg weer met een laag lasagnebladen en bouw op deze manier nog 3 lagen op. Eindig met lasagnebladen en een laagje bechamelsaus.

Bestrooi met de rest van de Parmezaanse kaas en bak de lasagne in het midden van de oven in circa 30 minuten gaar en goudbruin.

Wijnadvies

Sensi Chianti is een heerlijke wijn bij dit recept.