**Romige champignon-preipasta van Gordon Ramsay**

Nodig voor 2 personen:

10 kastanjechampignons, in plakjes

zout

peper

2 teentjes knoflook

Olie

1 prei, fijngesneden

60 milliliter kippen- of groentebouillon

6 lasagnebladen

120 milliliter room

2 eetlepels dragon

4 sneetjes van een baguette

Bereiding:

Verwarm een beetje olie in een grote koekenpan en doe de champignonschijfjes in de pan. Laat het opstaan tot het vocht uit de champignons komt. Snijd 1 teentje knoflook fijn en voeg het toe aan de champignons. Laat een minuutje opstaan en voeg de prei daarna ook toe aan de koekenpan. Voeg daarna 60 milliliter van de groentebouillon toe aan de koekenpan en wacht tot dit voor de helft is ingekookt. Voeg daarna de room toe en laat het zachtjes opstaan. Voeg eventueel nog wat zout en peper naar smaak toe. Breng ondertussen een pan met water aan de kook en voeg wat olijfolie toe aan het kokende water. Doe daarna de lasagnebladen in het hete water. Schud de pan voorzichtig heen en weer door de oren van de pan vast te pakken. Dit voorkomt dat de vellen aan elkaar vast gaan zitten. Houd de lasagne goed in de gaten en haal de bladen uit de pan zodra ze al dente zijn gekookt. Voeg de bladen toe aan de saus. Doe dit voorzichtig zodat de bladen niet scheuren. Zet het vuur uit en laat de bladen de saus opnemen. Voeg ook de dragon toe en laat het in de saus trekken. Roeren is niet nodig. Bereid ondertussen de bruschetta. Voorzie de plakken brood aan een kant van olijfolie en smeer het uit. Snijd daarna het overgebleven teentje knoflook door midden en wrijf de binnenkant van de teen knoflook over het brood, zodat het brood de knoflooksmaak krijgt. Grill de bruschetta in een grillpan tot het brood knapperig is geworden en je strepen van het grillen in het brood ziet. Verdeel de pasta over twee borden en gebruik een tang om de lasagnabladen mooi op het bord te draperen. Leg twee sneetjes bruschetta op de borden en je gerecht is klaar om te serveren.