



  
**Au rayon bio**  
VOTRE MAGASIN BIO

## Lasagne aux bettes, poireaux butternut

- 1 bette
- 2 poireaux
- 1 butternut
- 1 cube de bouillon de poule
- 250 gr de parmesan
- 250 gr de ricotta
- 4 grandes feuilles de lasagne fraîches
- 500 ml de crème fraîche
- 1 citron non traité
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre

Préchauffer le four à 180° C. Découper en fines rondelles les poireaux, les nettoyer, les mettre dans un plat allant au four. Parsemer d'huile d'olive, de sel, de poivre. Mettre au four 20 minutes. Réserver. Emincer les bettes, les nettoyer, les mettre dans un plat allant au four. Parsemer d'huile d'olive, de sel, de poivre. Mettre au four 20 minutes. Réserver. Couper le butternut en petit cubes, les mettre dans un plat allant au four. Parsemer d'huile d'olive, de sel et poivre. Mettre au four 20 minutes. Réserver. Préparer 250 ml de bouillon de poule avec un cube entier, ajouter la crème fraîche. Prélever le zeste du citron, le hacher finement et l'ajouter au mélange bouillon et crème. Vérifier l'assaisonnement du bouillon et rectifier si nécessaire. Râper le parmesan. Dans un grand plat carré, mettre les bettes, un peu de ricotta, un peu de parmesan puis une couche de lasagne. Recommencer l'opération avec le butternut puis les poireaux jusqu'à épuisement des légumes. Terminer par une couche de lasagne et verser le bouillon, crème pardessus. Enfourné, 30 à 40 minutes.



  
**Au rayon bio**  
JE BIO WINKEL

## Lasagne met snijbiet, prei en butternut

- 1 snijbiet
- 2 stengels prei
- 1 butternut
- 1 blokje kippenbouillon
- 250 g Parmezaanse kaas
- 250 g ricotta
- 4 grote, verse lasagnevellen
- 500 ml room
- 1 onbehandelde citroen
- Olijfolie
- Zout
- Peper

Verwarm de oven voor op 180° C. Snij de prei in dunne ringen, spoel ze en leg ze in een ovenschaal. Besprenkel met olijfolie en kruid met zout en peper. Zet 20 minuten in de oven. Zet opzij. Snij de snijbiet fijn, spoel ze en leg ze in een ovenschaal. Besprenkel met olijfolie en kruid met zout en peper. Zet 20 minuten in de oven. Zet opzij. Snij de butternut in kleine blokjes en leg ook die in een ovenschaal. Besprenkel met olijfolie en kruid met zout en peper. Zet 20 minuten in de oven. Zet opzij. Maak 250 ml kippenbouillon met een volledig blokje en doe er de room bij. Schil de citroen, hak de schil fijn en doe die bij het bouillon en roommengsel. Kruid de bouillon zo nodig bij. Rasp de Parmezaanse kaas. Schik de snijbiet, een beetje ricotta, een beetje Parmezaanse kaas en dan een laag lasagne in een grote vierkanten schaal. Doe hetzelfde met de butternut en dan de prei, tot alle groenten op zijn. Eindig met een laag lasagne en giet er de romige bouillon over. Zet 30 tot 40 minuten in de oven.