**Pompoenlasagne met verse en gerookte zalm**

courgette

olijfolie

peper

ui

prei

venkel

knoflook

dille
butternutpompoen

verse zalm

mascarpone

tomatenpuree

tomaat

cheddar

gruyère

buffelmozzarella

Snijd een courgette in schijfjes, bestuif met olijfoliespray, kruid met peper. Bak de schijfjes aan beide kanten in een grillpan.

Snijd een ui, een preistengel en een venkel in brunoise. Stoof gaar in wat olijfolie met een paar geplette knoflookteentjes. Kruid met peper en dille. Geen zout.

Schil en snijd een butternutpompoen op dunne schijven of koop die voorgesneden in de handel.

**Zalmmousse**. Bak een paar moten verse zalm in een antikleefpan in een scheutje olijfolie. Geen kruiding nodig, want straks wordt er gerookte zalm aan de bereiding toegevoegd en dat bevat zout genoeg voor de gehele schotel. Verbrokkel de gebakken verse zalm in grove stukken. Mix tot een smeuïge massa met een gelijke hoeveelheid mascarpone en een paar eetlepels tomatenpuree.

Snijd een coeur de boeuf tomaat in schijven en verwijder de zaadjes.

Maak lagen, te beginnen met courgetteschijfjes en dan opbouwend: pompoenvellen, dunne plakjes gerookte zalm, een laagje gestoofde groenten en een paar schijfjes tomaat. Herhaal nog eens met een laagje pompoenvellen, gerookte zalm en groentemix. Werk af met een dikke laag zalmmousse met daarop een laag gruyère gemengd met cheddar en in het midden een op schijfje gesneden bol buffelmozzarella bestrooid met gedroogde peterselie.