**Vegetarische lasagne zonder pasta**

kastanje-champignons  
knoflook  
courgette  
olijfolie  
tomatenpulp uit blik  
tomatenpuree  
Italiaanse kruidenmix  
verse basilicum  
geraspte Parmezaan

aubergine  
spinazie  
peper en zout  
bloemkool  
gorgonzola  
room met Griekse yoghurt  
nootmuskaat  
mozzarella  
Gruyère  
knolselder

ui  
puntpaprika  
jonge worteltjes

**Tomatensaus**: hak de ui, puntpaprika’s, jonge worteltjes, kastanjechampignons, knoflookteentjes en de courgette in een fijne brunoise. Bak ze samen in een beetje olijfolie.

Voeg tomatenpulp uit blik en tomatenpuree toe. Kruid met een Italiaanse kruidenmix en verse basilicum. Meng met een zakje geraspte Parmezaan.

Snijd **de aubergine** in plakken en bak ze goudbruin in olie. Breng op smaak met peper en zout.

**De spinazie**: laat bladspinazie kort slinken in een beetje olijfolie. Laat uitlekken.

**Maak een kaassaus**: stoom een bloemkool gaar en meng met een busje lichte room met Griekse yoghurt. Zet er de handmixer in en kruid met nootmuskaat en peper uit de molen. Zet op een laag vuur, voeg gorgonzola zonder korst en een handvol geraspte mozzarella toe. Roer tot een homogene massa die lijkt en smaakt zoals een bechamel verrijkt met kaas.

**De lasagnevellen**: modelleer een knolselder tot één grote kubus. Snijd in flinterdunne velletjes met de broodsnijmachine. Stoom de velletjes tot bijna gaar.

Bestuif een diepe ovenschotel met een beetje olijfolie uit een spuitbusje. Vul de bodem met gebakken aubergineschijven. Leg daarop een laag knolselder-lasagnevellen. Vul naar boven toe af met lagen tomatensaus, spinazie en knolseldervellen. Als toplaag komt de bloemkool-kaassaus met daarop geraspte Gruyère vermengd met mozzarella. Zet 35 minuten in de oven op 185°C. Nu zijn er een paar varianten op dit thema.

**In een feestelijke presentatie** maak je de lasagne best in individuele ronde porseleinen potjes. Je zet op een langwerpig bord een potje lasagne, in het midden een fris slaatje met bijvoorbeeld, rucola, wortel, courgettelinten besprenkeld met witte balsamico. Daarnaast als derde onderdeel een sauspannetje met tomatensaus, opgewerkt met Italiaanse kruiden, rode balsamico en verse basilicum.

**Een inhoudelijke variant**: heb je geen boodschap aan een koolhydraatarm gerechtje, vervang dan de knolselder door gewone lasagnevellen en maak een bechamel vermengd met kaas.