**Lasagne met vis en zeevruchten**

grijze gepelde garnalen
mantelschelpnootjes
kabeljauwhaasjes
tongscharretjes
gerookte zalm
verse bladspinazie
peterselie
[groene lasagnebladen](https://www.creatief-koken.be/basis/4234.htm)

vloeiende bloem
boter
witte wijn
room
[visfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm)
mosselkruiden
peper & zout
tomatenpuree
geraspte Gruyèrekaas
olijfolie

Maak zelf een [**visfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm) met verse groenten en visafval of gebruik desnoods een industrieel product. Maar liever niet dus. Het smaakverschil is enorm. Breng de visfond aan de kook en voeg mosselkruiden toe, samen met wat gedroogde peterselie en gedroogd gesnipperd knoflook.

Laat even inkoken en giet er dan droge witte wijn bij. Evalueer de smaak en voeg indien nodig meer wijn toe tot de gewenste zuurtegraad bereikt is. De alcohol verdampt toch, dus niemand gaat er dronken van worden.

Zet het vuur laag. Voeg de mantelschelpnootjes toe en even later de tongscharretjes en de kabeljauw. Laat pocheren tot bijna gaar. Schep de vis en de nootjes uit de fond en zet afgedekt koel weg.

Laat de verrijkte fond nog een paar minuutjes inkoken en maak ondertussen een dikke, vaste [**roux**](https://www.creatief-koken.be/basis/1678.htm) met boter en vloeiende bloem. Maak er nu een [**bechamelsaus**](https://www.creatief-koken.be/basis/1678.htm) van door pollepelgewijs de visfond door de roux te mengen, samen met lichte room. Doe er een potje tomatenpuree bij en laat even pruttelen. Zet het vuur af.

Bak gewassen bladspinazie in boter samen met gehakte peterselie. Laat uitlekken in een zeef en druk droog.

Begin nu met de opbouw van de lasagne. Besproei de bodem van de kuipjes met olijfolie. Leg daarop een laag [groene **lasagnevellen**](https://www.creatief-koken.be/basis/4234.htm) en een laagje gerookte zalm. Leg daarop een laagje schartongetjes en grijze garnalen. Overgiet met een pollepel bechamelsaus. Leg daarop weer een laagje lasagnebladen.

De rest van de opbouw bepaal je zelf. Ik heb afgesloten met één laag spinazie en een deklaag van gerookte zalm. Daarop de rest van de bechamelsaus en uiteraard als allerlaatste: de geraspte Gruyère.

Zet 25 minuutjes in een oven voorverwarmd op 185°C en dan nog een paar minuutjes onder de grill tot de kaas kleurt.