**Witte lasagne met gekookte ham en prei**

lasagnebladen
gekookte ham
prei
ui
knoflook
boter
bloem
kookroom
groentebouillon
peper en zout

tijm
peterselie
nootmuskaat
droge vermouth
pesto
mascarpone
parmezaan
provolone
buffelmozzarella
gorgonzola
gruyère
olijfolie

Kuis een preistaaf en snijd deze in reepjes van een paar centimeter lang. Snijd een grote ui in halvemaantjes. Druk een paar gepelde knoflookteentjes door de knoflookpers. Bak deze drie ingrediënten samen in een pan met een beetje olijfolie.

Giet er een half glas droge vermouth bij. Laat even uitdampen.

Meng de bereiding met een tweetal eetlepels pesto en een kuipje mascarpone. Breng op smaak met tijm, gedroogde peterselie, versgeraspte nootmuskaat, peper en zout.

Dek de pan af met een gesloten deksel en laat nog een tiental minuutjes stoven op een zacht vuurtje. Snijd een dikke plak gekookte ham in dobbelsteentjes. Meng met de bereiding in de pan.

Maak een roux en leng aan met groentebouillon en kookroom tot een dikke saus. Meng met een kommetje geraspte parmezaan. Snijd een spie provolone in millimeterdunne schijfjes.

Bouw de lasagne op in rechthoekige ovenschotels, ingevet met een beetje olijfolie. Begin met een vel voorgekookte lasagne. Schep daarop een laag ham met prei. Leg daarop een paar schijfjes provolone en brokjes gorgonzola.

Leg er nieuwe lagen bovenop, tot de schotels bijna volledig gevuld zijn. Eindig met een laag kaassaus en leg daarop een laag geraspte gruyère en wat brokjes buffelmozzarella.

Zet de ovenschoteltjes 25 tot 30 minuten in een oven voorverwarmd op 185°C. de toplaag moet mooi gekleurd zijn.