

Lasagne met courgette, pastrami, geroosterde tomatensaus en gerookte scamorza

Een lasagne vol smaak, texturen en heerlijke laagjes, supermakkelijk klaar te maken en perfect gegaard in de airfryer! De tomaten worden geroosterd in de bakingtray en daarna romig gemixt met mascarpone tot een zijdezachte saus. De lasagne bouw je laag per laag op in dezelfde bakingtray, werkt hem af met sneetjes scamorza en gratineert hem tot perfectie in de Philips Airfryer. Weer een knap staaltje van hoe veelzijdig dit toestel is in de keuken. Hello handy man, hello gemak en hello waanzinnige smaak!

Ca. 60 min

Gemiddeld



Ingrediënten (voor 4 personen)

Geroosterde tomatensaus met mascarpone

- 1 kg tomaten
- 4 tenen look
- 1 zoete ui
- 1 lange chilipeper
- Peper en zout
- 1 kl gedroogde oregano
- 3 puntpaprika's
- 1 el olijfolie

Overige ingrediënten

- 12 sneetjes pastrami van Holstein
- 3 courgettes (niet te groot)
- 10 bladen lasagne
- 1 gerookte scamorza
- Extra olijfolie
- 1 bos basilicum

Tips:

- Gebruik gerookte scamorza voor die extra diepe smaak.
- Geen airfryer? Bak de lasagne gewoon 40 minuten op 180°C in een voorverwarmde oven.
- Extra gratin? Strooi wat Parmezaan over de bovenkant voor een nog krokantere korst.



Bereidingswijze

1. Tomatensaus maken

- Snijd de tomaten in blokjes.
- Snipper de ui, look, chilipeper en paprika fijn.
- Hou drie schijfjes tomaat apart voor de afwerking.
- Doe alles in de bakingtray, besprenkel met olijfolie en kruid met peper, zout en oregano.
- Meng alles goed onder elkaar.
- Rooster 30 minuten op 200°C in de airfryer op volle airflow.
- Roer na 15 minuten even door (de airfryer geeft het sowieso aan).

2. Voorbereiding van de overige ingrediënten

- Snijd de courgettes in dunne plakken met een mandoline.
- Hou zes ronde schijfjes apart voor bovenop de lasagne.
- Snijd de scamorza in sneetjes.

3. Tomatensaus afwerken

- Giet de geroosterde groenten in een maatbeker.
- Voeg de mascarpone toe en mix tot een gladde saus.
- Breng op smaak met peper en zout.
- Hou vier eetlepels saus apart voor het dresseren.

4. Lasagne opbouwen

- Bouw de lasagne laag per laag op in de bakingtray:
- Begin met een laag tomatensaus.
- Leg er een laag lasagnevellen op.
- Voeg een laag courgetteplakjes toe.
- Leg daarop sneetjes pastrami.
- Herhaal tot alles op is.
- Eindig met een laag saus.
- Werk af met de scamorza, courgetteschijfjes, tomatenschijfjes en wat extra oregano.



5. Lasagne bakken

- Bak de lasagne 30 minuten op 170°C op halve airflow in de airfryer.

6. Serveren

- Verdeel de lasagne in vier porties.
- Lepel de resterende tomatensaus op de borden.
- Leg daar een stuk lasagne op.
- Werk af met verse basilicum en een paar druppels olijfolie.
- Serveer onmiddellijk.

Bewaartip:

- Laat afkoelen en bewaar max. 2 dagen in de koelkast in een afgesloten bakje.
- Opwarmen? 5 minuten in de airfryer op 160°C of in de oven op 180°C.
- Invriezen kan ook: max. 3 maanden in een luchtdichte doos.