

PHILIPS

Lasagne met zalm & asperges uit de Philips Airfryer met stoomfunctie

Dit recept maakten we samen met Stephanie Planckaert. Stephanie haar lievelingsgerecht is simpel en heerlijk: een mooi stukje gestoomde zalm met asperges. Zo ontstond deze heerlijke lasagne met zalm en asperges.

De combinatie zat al perfect: zalm en asperges zijn altijd een winner. We maakten er een smeuïge lasagne van. De klassieke bechamelsaus werd vervangen door een romige mascarpone- en daslooksaus. De asperges bakken we eerst even in de Philips Airfryer met stoomfunctie, in plaats van te stomen of te koken in water, er zodat ze lekker krokant blijven en niet waterachtig worden. Daarna bouwen we laagjes met lasagnevellen, zalm en asperges en laten we alles garen in de Airfryer. Comfortfood met een frisse lente-touch!

Bereidingstijd: ±45 min

Moeilijkheidsgraad: makkelijk

Aantal personen: 4

Ingrediënten (4p)

Lasagne

700 g zalmfilet
1 bos witte asperges
1 bos groene asperges
1 koffielepel geraspte mierikswortel
1 eetlepel olijfolie
peper en zout
1pakje lasagnevellen
80 g geraspte emmentaler

Mascarpone-daslooksaus

225 g mascarpone
250 ml room
1 teentje knoflook
1 handvol daslook
peper en zout

Veggie variant

Vervang **zalm** door **gegrilde courgette**, champignons en **spinazie** of **vegetarische zalmvervanger**.

De rest van het recept blijft identiek. Door de romige mascarpone-daslooksaus blijft de lasagne even smeuïg.



Bereidingswijze

1. Zalm bereiden

Kruid de zalmfilet met peper, zout en geraspte mierikswortel. Besprenkel met olijfolie. Leg de zalm in de grote mand van de Philips Airfryer en gaar 10 minuten op 185°C met SteamFry (airfry + stoom).

2. Asperges bakken

Schil de witte asperges vanaf net onder het kopje naar beneden en snijd de harde uiteinden weg. Groene asperges hoeft je niet te schillen, enkel de onderkant verwijderen.

Meng met een beetje olijfolie, peper en zout.
Bak 10 minuten op 180°C in de Airfryer tot ze licht geroosterd zijn.

3. Voorbereiden

Trek de zalm voorzichtig in grove stukken.
Snijd de asperges in stukken en houd enkele aspergekopjes apart voor de afwerking.

4. Daslook-mascarpone saus maken

Doe mascarpone, room, knoflook, daslook, peper en zout in een hoge maatbeker. Mix glad met een staafmixer tot een romige saus.
Tip: laat de room licht lauwwarm worden zodat de saus niet te dik wordt.

5. Lasagne opbouwen

In het bakaccessoire van de Airfryer:

- laag saus
- lasagnevellen
- asperges
- stukjes zalm
- opnieuw saus

Herhaal de lagen en eindig met saus en geraspte emmentaler.

6. Lasagne bakken

Bak 25 minuten op SteamFry (±185°C) in de Airfryer tot de kaas goudbruin is.

7. Afwerken

Werk af met de aspergekopjes, extra mascarpone-daslooksaus en fijn gesneden daslook.



Tips

- Bak de asperges in plaats van ze te stomen: zo blijven ze steviger en minder waterachtig.
- Heb je geen daslook? Vervang door dille of bieslook.
- Gebruik verse lasagnevellen voor een nog smeùiger resultaat.
- Laat de lasagne 5 minuten rusten voor je ze aansnijdt.

Bewaren en opwarmen

- **Koelkast**
Tot 2 dagen luchtdicht bewaard.
- **Vriezer**
Tot 2 maanden ingevroren (best in porties).
- **Opwarmen**
15 minuten in Airfryer op 170°C tot goed warm.