



ingezonden door Marlies

Ingrediënten (voor 4 personen)

- 500 gr victoriabaars / roodbaars filet
- 400 gr zalmfilet
- zout en vers gemalen peper naar smaak
- 1 pak lasagne vellen
- 100 gr schwarzwalderschinken
- 1 courgette, in dunne plakken met schil
- 1 bosje verse basilicum
- 2 pakjes bechamelsaus
- 1 prei in dunne ringen
- 1 rode paprika in blokjes
- 2 teentjes knoflook gesnipperd
- 1 zakje geraspte kaas
- een ruime hoge oven schaal(geolied)

Bereiding.

Leg de beide soorten vis op een plank en zout ze licht en strooi er vers gemalen peper over. Neem de ovenschaal en leg op de bodem een laag lasagne vellen, hierop de zalm stukken. Weer een laag lasagne vellen. verdeel hierop de plakjes schinken samen met de courgette schijven en de basilicumblaadjes. Giet hierover een laagje bechamelsaus. Dan weer een laag lasagne vellen met hier op de stukken baars, dek af met lasagne vellen. Hierop de preiringen, de blokjes paprika en de knoflook. Daarop een flinke laag bechamel saus en strooi als laatste de kaas er over.

Plaats de schaal in een voorverwarmde oven op 180 graden en bak de lasagna in 45 minuten gaar. Kijk na 30 minuten of de bovenkant niet te donker wordt, dan eventueel afdekken met aluminiumfolie waarin je een paar gaatjes prikt.