



Ingrediënten

- 1 zakje Lignavita omelet bacon
- 1 eetlepel olijfolie
- 200 g verse spinazie
- 3 ontvelde tomaten in blokjes
- 50 g rode paprika
- 50 g gele paprika
- 3 verse basilicum blaadjes
- Snuffje paprikapoeder
- Snuffje cayennepeper
- Snuffje oregano
- Snuffje knoflookpoeder
- Zwitserse strooikaas
of Slankie smeerkaas

Bacon-cheese lasagne

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°.

Meng het zakje omelet met 120 ml water + 1 extra eiwit. Bak 3 flinterdunne flensjes van de omeletmix in een goed voorverwarmde pan met de olijfolie (niet te bruin). Verwarm daarna een wokpan en voeg hand voor hand de spinazie toe, al roerbakkend, tot alles geslonken is. Terwijl je dit doet, doe je een snuffje knoflookpoeder op de spinazie. Leg daarna de spinazie in een vergiet zodat al het vocht eruit kan. Verwarm de wokpan opnieuw en stoof de paprika half gaar met de andere kruiden.

Neem een vuurvast ovenschaaltje en schep een laagje tomatenblokjes in een ovenschaal, gevolgd door een laagje spinazie en paprika. Leg hier de baconomelet op en schep daarna weer tomatenblokjes, spinazie en paprika erover. Herhaal dit tot alle ingrediënten op zijn. Eindig met een laag tomatenblokjes en strooi hier de Zwitserse strooikaas over. Indien je dit niet hebt, gebruik onze Slankie smeerkaas. Hier kan je 1 soeplepel van nemen, warm het even op in de microgolf tot de smeerkaas vloeibaar is en giet het over de lasagne.

Bak de lasagne in de oven 15-20 min.

Variatietip

Ook lekker met laagjes gegrilde courgette en verse champignons.

Serveersuggestie

Garneer met een blaadje basilicum.