

## Lasagne Arrabbiata, Gambero, Dragon

Mix de dragonblaadjes, parmezaan, pijnboompitten, dragonolie en knoflookcrème in een mengkom tot een pesto en breng op smaak met versgemalen zwarte peper, fijn zeezout en citroenrasp.

Stoof de ui en knoflook aan in een hete sauspan met een scheut olijfolie. Voeg de chilipeper, sambal en tijmblaadjes toe en roer alles goed door. Blus af met de witte wijn en laat inkoken tot de wijn volledig is opgenomen. Voeg de gepelde tomaten toe en laat dit alles 40 minuten op laag vuur sudderen. Mix de saus glad met een staafmixer. Voeg het fijn zeezout en de peper toe en mix de kippenbouillon en de gezouten boter erdoor. Deze arrabbiatasaus maakt een grotere batch dan nodig is en kan je bewaren in de vriezer.

Kook de lasagnevellen volgens de aanwijzingen op de verpakking al dente in een pan met ruim gezouten water en een scheut olijfolie. Het is het makkelijkst om het per vel te doen. Giet af, maar bewaar het kookvocht en houd dat warm op laag vuur. Laat de vellen onder koud stromend water afkoelen. Snijd de lasagnevellen in vierkantjes van 5½ bij 5½ centimeter. Wrijf de vellen in met nog een scheut olijfolie en leg ze op een schaal.

Pel de gambero rosso en verwijder het darmkanaal, knijp de koppen uit en houd dit vocht apart in een diep bord. Wrijf de gepelde garnalen in met de knoflookcrème en leg ze in een pannetje met de lauwe olijfolie om ze op temperatuur te laten komen.

Verwarm de vierkante lasagnevellen even terug in het kookvocht, wrijf de lauwe gambero rosso in met het sap van de koppen en breng op smaak met citroenrasp en -sap en fleur de sel. Bouw op elk bord de lasagne als volgt op: lasagnevierkantje, gambero rosso, 1 eetlepel arrabbiatasaus, 1 eetlepel gepofte aubergine, ½ theelepel dragonpesto, jonge basilicumblaadjes. Herhaal dit tot je 4 gambero-rossogarnalen per bord hebt en sluit af met een laatste lasagnevierkantje. Bestrooi met de parmezaan.

### Dragonpesto

- 50 gram dragonblaadjes, ragfijn gesneden
- 50 gram versgeraspte parmezaan
- 25 gram pijnboompitten, geroosterd en fijngehakt
- 50 ml dragonolie
- ½ theel. knoflookcrème
- geraspte schil van ¼ biologische citroen

### Arrabbiatasaus

- 1 ui, gesnipperd
- 6 tenen knoflook, grof gehakt
- olijfolie
- ¼ rode chilipeper, zaadlijsten verwijderd en fijngesneden
- 1 eetl. sambal oelek
- 25 gram tijmblaadjes
- 100 ml witte wijn
- 1 kilo gepelde tomaten uit blik
- ½ theel. fijn zeezout
- ½ theel. versgemalen zwarte peper
- 75 ml kippenbouillon
- 20 gram gezouten boter

### Lasagne

- 7 lasagnevellen
- olijfolie

### Gambero

- 16 gambero-garnalen
- 1 eetl. Knoflookcrème
- 100 ml lauwe olijfolie

### Afwerking

- 1 gepofte aubergine
- geraspte schil en sap van 1 biologische citroen
- 20 jonge basilicumblaadjes versgeraspte parmezaan, ter garnering