



Lasagne

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding
Gaartijd
Apparaat

30 Mins
1 Hrs 45 Mins
Comhair V2000 vanaf 2021

Laag voor laag een waar genot: Lasagnevellen, bolognese, romige bechamel en geraspte Parmezaanse kaas – een Italiaans gerecht dat jong en oud in vervoering brengt.

Bolognese

snuijfe braadboter om aan te braden

350 g Gemengd gehakt (rund- en varkensvlees)

2 uien, fijn gehakt

2 knoflooktenen, fijn gehakt

2 EL tomatenpuree

800 g gepelde en gesneden tomaten uit blik

2 takjes basilicum, fijn gehakt

1 takje rozemarijn

1 TL zout

snuijfe Peper

Bechamelsaus

40 g Boter

40 g Bloem

800 ml melk

¾ TL zout

snuijfe Peper





¼ TL gemalen nootmuskaat

Lagen maken

12 lasagnebladen
80 g geraspte Parmezaanse
kaas

Bolognese

Verhit de braadboter in een brede pan. Het vlees ca. 5 minuten aanbraden. De uien en de knoflook toevoegen en gedurende ca. 2 minuten stoven. De tomatenpuree toevoegen en kort stoven. De tomaten en de kruiden toevoegen en aan de kook brengen. Het vuur verminderen en ca. 1 uur laten sudderen. De bolognese op smaak brengen met zout en peper.

Bechamelsaus

Laat de boter in een pan op middelhoog vuur smelten. De bloem toevoegen en al roerend ca. 3 minuten stoven, zonder de bloem te laten kleuren. De melk toevoegen en onder voortdurend roeren aan de kook brengen. Het vuur verminderen en ca. 10 minuten laten sudderen, af en toe roeren. De saus op smaak brengen met zout, peper en nootmuskaat.

Lagen maken

Een beetje bechamelsaus op de bodem van de voorbereide gratinvorm verdelen. Hierop 3 lasagnebladen leggen. Hierop telkens ½ bolognese en ¼ bechamelsaus verdelen en opnieuw met 3 lasagnebladen bedekken. Herhaal deze stap 2x. De laatste laag lasagnebladen met bechamelsaus insmeren en er Parmezaanse kaas overheen strooien. De vorm op een rooster plaatsen, in de koude oven schuiven en met hete lucht vochtig op 180 °C ca. 45 minuten laten garen.

Hot air humid 180 °C gedurende 45 Mins

Accessoires

Gratinvorm met een inhoud van ca. 3 liter

Rooster

