



Hoofdgerechten

Lasagne bolognaise

Voor 4 personen.

Ingrediënten

100 gram oude kaas (geraspt)
500 gram gehakt (gemengd)
100 milliliters rode wijn
800 milliliters passata
16 lasagnevellen
250 gram witte champignons
2 uien (gesnipperd)
1 rode paprika
2 wortelen
1 theelepel provençaalse kruiden
1 lookteentje (geperst)
takje oregano (enkele)
1 bosje basilicum
olijfolie
peper
zout

Voor de kaassaus

100 gram oude kaas (geraspt)
400 milliliters melk
30 gram bloem
30 gram boter
nootmuskaat

Bereidingswijze

Bak het gehakt rul in hete olijfolie. Voeg de uien en de look toe en laat even meestoven. Snij de wortelen en paprika in kleine blokjes, snij de champignons in schijfjes en voeg alles bij het gehakt. Snij de verse kruiden fijn en laat ook 2 minuten meestoven. Kruid met de Provençaalse kruiden en roer alles goed om.

Schenk de rode wijn bij het gehakt en laat de alcohol verdampen. Voeg passata toe en laat de saus 10 minuten sudderen op een zacht vuur. Proef en kruid de saus met peper en zout.

Smelt de boter en voeg de bloem toe. Roerbak enkele minuten. Giet er langzaam de melk bij tot de saus bindt. Haal de pot van het vuur en meng er de helft van de geraspte kaas onder. Kruid de saus met nootmuskaat, peper en zout.

Verwarm de oven voor op 180°. Giet een laagje kaassaus op de bodem van een ovenschaal. Leg daarop een eerste laag van de lasagnevellen. Schep er een laag tomatensaus met gehakt op en strijk glad. Schik hierboven een tweede laag lasagnevellen. Vervolg met tomatensaus, gehakt, lasagnevellen,... en eindig met een laagje tomatensaus. Schenk er de rest van de kaassaus over en bestrooi met de rest van de geraspte kaas. Zet de lasagne 30 minuten in een oven van 180°. Serveer meteen.

Tip:

Liever alcoholvrij? Gebruik dan kippenbouillon in de plaats van wijn.

Keukenbenodigdheden

Oven

