

LASAGNE BOLOGNESE

Land: Italiaans

Maaltijd: hoofdgerecht - vegetarisch

Porties: 4 personen

Bereidingstijd: 30 minuten + 30 min. oventijd

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 300 gram (vegetarisch) gehakt
- 1 prei
- 1 paprika
- 1 courgette
- 1 el Italiaanse kruiden
- 1 el paprikapoeder
- 500 gram passata di pomodoro (pak gezeefde tomaten)
- 1/2 pak lasagnebladen
- 75 gram geraspte kaas

Voor de bechamelsaus

- 30 gram boter
- 30 gram bloem
- 400 ml melk

WAT GA JE DOEN

Verwarm de oven voor op 200°C.

Snipper de ui en hak de knoflook fijn.

Verhit een beetje olie in een wok of hapjespan. Bak hierin de ui, knoflook en het (vegetarische) gehakt aan. Snijd ondertussen de prei in ringetjes, de paprika en courgette in blokjes.

Voeg de prei toe aan het gehakt als het (bijna) bruin is en bak 3 minuten mee. Voeg de paprika en courgette toe en bak nog 5 minuten. Voeg vervolgens de kruiden, zout, peper en passata toe. Laat op laag vuur pruttelen.

Ondertussen gaan we verder met de bechamelsaus. Verhit de boter in een (steel)pannetje tot deze gesmolten is. Zet het vuur laag en voeg de bloem toe, roer door en laat de bloem ca. 2 minuten garen. Let op dat deze niet bruin wordt (kan bijna niet op laag vuur, maar als dat toch dreigt te gebeuren haal

je hem van het vuur en voeg je direct de melk toe.) Voeg vervolgens de melk toe en blijf steeds roeren met de garde. Zet het vuur iets hoger, dan dikt de saus sneller in. Blijf kloppen tot je bechamelsaus ongeveer de dikte van een vla heeft. Breng hem op smaak met peper en zout en eventueel een beetje nootmuskaat.

Vet een ovenschaal in met een beetje olie of boter. Doe hierin 1/3 deel van het gehaktmengsel. Dek af met lasagnebladen. Verdeel hierover weer 1/3 deel van het gehaktmengsel, dek af met lasagnebladen. Herhaal nog 1x. Giet tot slot de bechamelsaus over de lasagne en bestrooi met geraspte kaas.

Bak de lasagne bolognese ca. 30 minuten in de oven tot de lasagnebladen zacht zijn en de kaas goudbruin gesmolten.

Wil je meer KNORR Wereldgerechten zonder pakje maken? Kijk dan eens hier voor nog meer heerlijke recepten.