

Lasagne met extra groenten

Lasagne met extra groenten. Een variatie op onze traditionele lasagne. Dus nu met extra groenten, wel wat lasagne vellen want dat vind ik toch het lekkerste maar minder saus/kaas en meer groenten.

En... minstens net zo lekker!

Voor 8 personen

Bereidingstijd: ongeveer 1,5 uur inclusief prutteltijd en oventijd

Ingrediënten

- 1 kilo rundergehakt
- 4 paprika's
- 3 grote winterwortels
- 3 uien
- 2 teentjes knoflook
- 1 spaans pepertje
- 3 kleine blikjes tomatenpuree
- 1 blik tomatenstukjes
- 4 eetlepels oregano
- 2 eetlepels basilicum
- 1 eetlepel tijm
- Peper en zout naar smaak
- Olijfolie
- Ongeveer 8 lasagnevellen
- 1 bolletje mozzarella
- 60 gram boter
- 60 gram bloem
- 600 ml melk

- 150 gram geraspte oude kaas

Bereiding lasagne

Rasp met een keukenmachine de wortels, uien, paprika's, knoflook en het spaanse pepertje (zonder zaadjes) grof.

Verwarm een scheutje olijfolie in een hapjespan (of andere pan met dikke bodem) en laat het groentemengsel zachtjes stoven. Voeg na ongeveer 5 minuten het gehakt toe, rul meebakken.

De kruiden (oregano, basilicum, tijm) kunnen erbij en wat peper en zout.

Tenslotte de tomatenpuree en tomatenstukjes.

Deksel op de pan en dit alles ongeveer 30 minuten laten sudderen.

Als de groenten gaar zijn dan is je saus klaar, anders nog even verder laten sudderen.

Neem een grote ovenschaal, verspreid over de bodem een heel dun laagje saus.

De helft van de lasagnevellen erop (ik heb er 4 nodig voor mijn schaal, maar het kan zijn dat jij er 5 of 6 nodig hebt, ook afhankelijk van het merk lasagne).

Dan de helft van de saus erbij, weer 1 laag lasagnevellen en het bolletje mozzarella in kleine brokjes verdelen.

Tenslotte de laatste hoeveelheid saus in de schaal.

Verwarm de oven op 200 graden.

Bereiding bechamelsaus

Smelt de boter op laag vuur, bloem erbij en goed roeren (met een houten of plastic lepel) en al roerend 2 minuten laten koken/pruttelen. (Zo wordt de bloem gaar, dit is nodig anders krijg je een bloemsmak aan je saus).

Dan beetje bij beetje de melk erbij. Blijven roeren zodat er geen klontjes ontstaan.

Giet de saus over de lasagne, verdeel nog wat geraspte kaas er overheen.

Laat de lasagne in ongeveer 30 minuten goudbruin worden, haal de schaal uit de oven en verdeel de lasagne in mooie grote stukken.

Eet smakelijk!