# Lasagne

Wie houdt nu niet van **lasagne** ? Hier in de familie zijn we er allemaal dol op. Het recept van deze lasagne is in de basis een traditioneel recept maar met een twist van sambal heeft de saus net een iets andere pittigere smaak.

Weet je, eigenlijk doe je t nooit fout met zo'n saus, wil je er meer groenten in doen, snij dan wat extra prei of paprika. Wil je minder kaas, laat dan de mozzarella achterwege (je lasagne wordt dan wel minder smeuïg).

Voor: 8 personen

Bereidingstijd: 1,5 uur inclusief pruttel en oventijd

## Ingrediënten  gehakt/tomatensaus

- 800 gram gehakt (zelf gebruik ik altijd rundergehakt, maar welke soort je wilt gebruiken is aan jou, hou er rekening mee dat andere soorten meer vet/vocht bevatten)
- 3 grote uien (in kleine stukjes gesneden)
- 3 teentjes knoflook
- 2 blikken gepelde tomaten
- 2 kleine blikjes tomatenpuree
- 1 eetlepel sambal manis (of neem een spaans pepertje)
- Kruiden naar smaak (ik gebruik 3 eetlepels oregano, 1 1/2 eetlepel marjoraan, 1 eetlepel paprikapoeder, 2 laurierbladen)
- Peper/zout naar smaak

## Ingrediënten bechamelsaus

- 100 gram boter
- 100 gram bloem
- 1 ltr koude melk
- Peper / zout

## En verder nog nodig

- 2 bollen mozzarella
- 12-16 vellen lasagne
- Geraspte (parmezaanse) kaas
- Grote (bvk aardewerken) schaal

## Bereiding gehakt/tomatensaus

Ui en knoflook in koekenpan aanfruiten met een klein beetje olijfolie.

Voeg hierbij het gehakt en bak dit rul aan.

Daarna kan de tomatenpuree erbij, roer dit door het gehakt/ui mengsel.

Vervolgens kunnen alle kruiden, beetje peper/zout (niet teveel, later kun je nog toevoegen), sambal en de tomatenblokjes erbij.

Laat dit voor 30 minuten laten pruttelen, zet de deksel half op de pan (dus niet helemaal afgesloten !, vocht moet nl kunnen verdampen). Zonder deksel kan ook, maar dan heb je wel overal tomatenspetters.

## Bereiding bechamelsaus

Smelt de boter. Voeg daarna de bloem erbij, roeren met een houten of plastic lepel. Het is nu een dikke massa, laat dit op een langzaam vuurtje ongeveer 2 minuten al roerend gaar worden (als je dit niet doet dan krijgt je saus een bloem smaak).

Vervolgens beetje bij beetje de koude melk (hoeft niet ijskoud, kamertemperatuur is ook goed) erbij doen en roeren.

Dit doe je totdat de saus een goede dikte heeft.

Wat is de goede dikte: deze ligt tussen de magere en griekse yoghurt (of zoals de dikte van een pannenkoekenbeslag).

Het kan zijn dat je meer melk nodig hebt, niet iedere soort bloem is het zelfde, de een heeft meer vocht nodig dan de ander.

Als de saus de goede dikte heeft een 2-3 minuten laten pruttelen, blijf wel regelmatig roeren.

Verwarm de oven voor op 180graden.

## Opbouwen in de ovenschaal

Begin met een dun laagje tomatensaus (nooit met lasagne vellen want die plakken vast zelfs als je de schaal invet).

Hierop een laag lasagnevellen, wederom saus en dan paar stukjes mozzarella.

Na de mozzarella weer verder met de lasagnevellen, saus, mozzarella etc. etc tot dat alles op is.

Helemaal bovenop  komt de bechamelsaus, deze schenk je over de lasagne en sprenkel er een dun laagje geraspte kaas overheen.

De schaal kan nu ongeveer 30 minuten in de oven.



Als de lasagne uit de oven komt, even 5 minuten rustig laten staan (geen nood, koelt niet zo snel af).

Snij de lasagne in stukken serveer dit met een lekkere groene salade.



Tip 1: maak gelijk een grote hoeveelheid lasagne, deze leent zich nl. prima om in te vriezen.

Tip 2: wil je meer groenten verwerken in de saus (bijv. voor de kinderen), dan gaat dit uitstekend. Rasp hiervoor wortelen en paprika’s en bak deze gelijk met de tomatenpuree in de grote pan.

.