



De échte lasagne



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

Voor de bolognaisesaus:

2 uien (fijngesneden)
olijfolie
2 wortels (in blokjes)
1/4 knolselder (in blokjes)
4 teentjes knoflook (fijngesneden)
500 gram rundergehakt
1 blik tomatenpuree
1 glas rode wijn
2 deciliter runderfond
500 gram gepelde tomaten
peper en zout
2 blaadjes laurier
3 takjes tijm
1 theelepel oregano

Voor de bechamelsaus:

75 gram boter
75 gram bloem
3/4 l melk
peper en zout
nootmuskaat

Voor de lasagne:

250 gram lasagnebladen
75 gram parmezaan (geraspt)



Bereidingswijze

Maak de bolognaisesaus

- 1.** Fruit de uien glazig in olijfolie. Voeg de wortels en knolselder toe. Laat enkele minuten garen. Voeg de knoflook toe en roer goed.
- 2.** Voeg het rundergehakt toe en laat het meebakken tot het vlees niet meer rood is.
- 3.** Schep de tomatenpuree bij de saus en roer goed.
- 4.** Overgiet met de rode wijn en laat deze even inkoken.
- 5.** Voeg de fond toe en laat opnieuw koken.
- 6.** Voeg de gepelde tomaten toe en breng op smaak met peper, zout, laurier, tijm en oregano. Laat 1 uur zachtjes garen.

Maak de bechamelsaus

- 7.** Smelt de boter in een diepe pan en voeg de bloem toe. Roer goed en voeg beetje bij beetje, al roerend met een klopper, de melk toe.
- 8.** Laat inkoken tot een mooi gebonden saus. Breng deze op smaak met peper, zout en nootmuskaat.

Voor de lasagne



- 9.** Bestrijk een ovenschotel met olijfolie en schep hierin een dun laagje van de bolognaisesaus. Leg hierop lasagneblaadjes. Maak nu laagjes: bolognaisesaus, bechamelsaus en lasagne. Eindig met bechamelsaus en bestrooi met de Parmezaanse kaas.
- 10.** Zet de lasagne 60 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven. Laat daarna nog een tiental minuten rusten voordat je de lasagne aansnijdt.