

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.**