Lasagne met courgette en pesto

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

800 gram courgetten
olijfolie
peper en zout
1 ui (fijngesneden)
4 teentjes knoflook (fijngesneden)
1 kilogram gemengd gehakt
1 takje verse rozemarijn (fijngesneden)
2 eetlepels tomatenpuree
1 glas droge witte wijn
800 gram gepelde tomaten (uit blik)
250 ml passata
1 theelepel suiker
400 gram lasagnebladen
400 gram strooimozzarella (geraspte)
1 potje pesto (verse)
50 gram parmezaan (geraspt)

Bereidingswijze

1. **Snij de courgettes in de lengte in dunne repen. Gebruik eventueel een dunschiller of mandoline. Meng de courgetterepen in een kom met 2 eetlepels olijfolie, peper en zout. Verdeel ze over 2 bakplaten, bekleed met bakpapier (of doe dit in twee keer). Zet 12 minuten in een op 240 °C voorverwarmde oven (de oven moet echt heel heet zijn!). De courgettes moeten een mooie, goudbruine kleur hebben. Laat ze daarna volledig afkoelen.**

2. **Verhit 2 eetlepels olijfolie in een grote braadpan en fruit hierin de uien glazig. Voeg de knoflook toe en laat even meebakken. Voeg hier het gehakt, rozemarijn, peper en zout aan toe. Roer voortdurend en prak het gehakt tot korreltjes. Laat 10 minuten aanbakken tot het gehakt bruin gekorst is.**

3. **Voeg dan pas de tomatenpuree toe. Roer goed en overgiet met de wijn. Voeg de gepelde tomaten, de passata en de suiker toe. Laat op een matig vuur 20 minuten pruttelen zonder deksel.**

4. **Zet de oven nu op 200 °C.**

5. **Bestrijk een grote ovenschaal met olijfolie en bedek de bodem met een laag lasagneblaadjes. Voeg een beetje gehaktsaus toe en leg daar de helft van de courgettes over, eveneens in een mooi laagje. Leg hier weer een laag lasagneblaadjes over en vervolgens gehaktsaus. Strooi hier de helft van de mozzarella over. Leg er opnieuw een laag lasagneblaadjes over. Verdeel hier de rest van de mozzarella en de courgettes over. Zet de ovenschaal 20 minuten in de oven tot de kaas mooi goudbruin is.**

6. **Druppel de pesto over de lasagne en bestrooi met de Parmezaanse kaas.**