



Lasagne met worst en boschampignons



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

2 uien (fijngesneden)
olijfolie
500 gram boschampionns (schoongemaakt en in stukken gesneden)
2 teentjes knoflook (fijngesneden)
500 gram braadworsten
3 deciliter kalfsfond (uit een bokaal)
75 gram boter
75 gram bloem
5 deciliter volle melk
nootmuskaat
12 lasagnebladen
120 gram Parmezaanse kaas (geraspt)
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Neem twee braadpannen. Fruit in de eerste pan 1 ui glazig in olijfolie en voeg de boschampionns toe. Bak ze mooi goudbruin. Voeg tijdens het bakken 1 teentje knoflook toe. Haal van het vuur en hou apart.
- 2.** Bak in de andere pan de rest van de ui glazig in olijfolie. Haal het vlees uit het omhulsel van de braadworsten en bak het rul. Voeg het tweede teentje knoflook toe. Overgiet met de kalfsfond en laat even inkoken.
- 3.** Neem een steelpan en smelt hierin de boter. Voeg de bloem toe en roer goed. Laat even aanbakken. Voeg beetje bij beetje de melk toe, terwijl je blijft roeren. Laat inkoken tot een gladde, gebonden bechamelsaus. Breng deze op smaak met peper, zout en nootmuskaat.



- 4.** Neem een rechthoekige ovenschotel. Bedruppel met olijfolie en leg er 3 lasagneblaadjes in. Schep hier $\frac{1}{2}$ van het vleesmengsel over en een beetje bechamelsaus. Leg hierop 3 lasagneblaadjes en schep er $\frac{1}{2}$ van het paddenstoelenmengsel en een beetje bechamelsaus over. Leg er opnieuw 3 lasagneblaadjes op en schep er de rest van het vleesmengsel over. Ga zo verder tot de lasagneblaadjes, champignons en bechamelsaus op zijn. Eindig met de Parmezaanse kaas. Zet 40 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.