



# Lasagne met ham, prei en venkel



**Bereidingstijd**

> 1h



**Moeilijkheidsgraad**

Gemiddeld



## Ingrediënten

2 stengels preien  
2 venkels  
3 teentjes knoflook  
boter  
peper en zout  
3 takjes verse tijm  
1 glas witte wijn  
2 eetlepels bloem  
750 ml volle melk  
nootmuskaat  
7 plakjes ham  
1 pak lasagnebladen  
50 gram parmezaan (geraspt)  
50 gram taleggio (of een andere zachte smeltkaas)  
1 bol mozzarella  
50 gram gorgonzola (of een andere blauwe kaas)  
olijfolie

## Bereidingswijze

- 1.** Snij de prei in dunne ringen en de venkel in stukjes.
- 2.** Pers de knoflook.
- 3.** Smelt de boter in een brede pan en fruit hierin de prei, venkel en knoflook glazig. Breng op smaak met peper, zout en tijm.
- 4.** Overgiet met het glas wijn, dek af met een deksel en laat een kwartiertje stoven.



- 5.** Zeef de bloem over de groenten, roer goed en giet er beetje bij beetje de melk bij. Blijf roeren tot je een gebonden saus hebt. Breng op smaak met geraspte nootmuskaat. Haal van het vuur. Voeg de helft van de Parmezaanse en taleggiokaas toe.
- 6.** Beboter een ovenschaal. Maak nu laagjes met de saus, de ham en de lasagneblaadjes. Verdeel de gorgonzola en de mozzarella over de laagjes, in kleine stukjes. Bestrooi met de rest van de parmezaan en de taleggio toe. Bedruppel met wat extra olijfolie.
- 7.** Zet 40 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven. Laat daarna nog een kwartier staan en snij dan aan.