

LASAGNE

Ingrediënten (4 personen):

500 g gemengd gehakt
24 lasagnevellen
2 uien
1 teentje look
2 wortelen
1 courgette
250 g Parijse champignons
1 el sambal
1 dl rode wijn
0,75 l tomatenpulp of passata
1 takje verse oregano
enkele blaadjes verse basilicum
verse tijm en rozemarijn
1 kl Provençaalse kruiden
(gedroogd)
olijfolie
peper en zout

KAASSAUS:

30 g boter
30 g bloem
4 dl melk
200 g gemalen kaas
nootmuskaat
peper en zout

Bereidingswijze:

TOMATENSAUS MET GEHAKT:

Zet een ruime kookpot op een matig vuur.

Giet er een scheutje olijfolie in.

Bak het gehakt in de hete olijfolie. Roer regelmatig om.

Pel de uien en snipper ze fijn. Plet de look tot pulp. Voeg de uien en de look toe aan het gehakt en laat ze meestoven.

Schil de wortelen, snij het topje en het kontje eraf. Snij ze in hele fijne stukjes (brunoise). Doe hetzelfde met de ongeschilde courgette. Voeg de stukjes wortel en courgette toe aan het gehakt. →



Snij de paddenstoelen in kwartjes. Doe ze in de kookpot. Laat het gehakt en de groenten verder stoven op een zacht vuur.

Snipper de verse oregano en de blaadjes basilicum fijn en laat ze meestoven. Je kan ook verse tijm en rozemarijn toevoegen.

Strooi de gedroogde Provençaalse kruiden bij het gehakt en de groenten. Roer alles goed om. Voeg een lepeltje sambal toe.

Schenk de rode wijn bij het gehakt en laat de wijn even uitkoken.

Voeg ten slotte de tomatenpulp of passata toe en laat de saus nog 10 minuten sudderen op een zacht vuurtje.

Proef en kruid de saus met wat zout en peper van de molen.

KAASSAUS:

De basis van de saus is een roux. Smelt de boter in een kookpot en voeg de bloem toe. Laat het bloemmengsel al roerend 'opdrogen', maar let erop dat de roux niet aanbakt. Zodra je een lekkere biscuitgeur ruikt, schenk je de melk in de pot. Blijf geduldig doorroeren met een garde, tot de saus bindt. Na voldoende lang roeren krijg je een gladde bechamelsaus. (Vermijd een te dikke saus. Om de saus te verdunnen, voeg je wat extra melk toe.)

Haal de pot van het vuur en meng de helft van de gemalen kaas door de saus. De rest van de kaas houd je apart voor de afwerking!

Kruid de saus naar smaak met peper, zout en nootmuskaat.

AFWERKING:

Verwarm de oven voor tot 180°C.

Giet een dun laagje kaassaus op de bodem van de ovenschotel. Leg daarop een eerste laag van de droge lasagnevellen. Schik ze als dakpannen, maar probeer te vermijden dat de vellen elkaar teveel overlappen. Want dan krijg je te dikke lagen pastadeeg!

Schep daar de eerste laag tomatensaus bovenop en strijk ze egaal uit over het hele oppervlak van de schotel. Ongeveer 1 cm saus is ideaal. Schik daar een tweede laag lasagnevellen bovenop. Wissel saus en lasagnevellen af tot de ovenschaal net niet gevuld is. Zorg ervoor dat er bovenaan een laagje van de tomatensaus ligt.

Schenk nu de rest van de kaassaus in de schotel en verdeel ze egaal over de hele oppervlakte van de schotel. Strooi de rest van de gemalen kaas eroverheen.

Bak de lasagne gedurende 30 minuten in een oven van 180°C.