

Lasagne bolognese

Ingrediënten:

1 pakje volkoren/ spelt lasagne bladen
400 gr tomatenblokjes
300 gr gezeefde tomaten
300 gr rundergehakt
150 gr peen julienne
2 el tomatenpuree
1 prei
1 ui
1 paprika
2 tenen knoflook
2 tl oregano
1 tl basilicum
bechamelsaus
boter
geraspte kaas
snuf zout en peper

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 200 graden.

Snipper het uitje, snijd de prei en de paprika in kleine stukjes en pers de knoflook.

Doe een scheutje olie in de pan en fruit het uitje aan samen met de paprika, prei en wortel.

Breng ondertussen het gehakt op smaak met wat peper en zout.

Voeg na een kleine 3-4 minuten het gehakt toe en bak dit rul.

Voeg vervolgens 2 el tomatenpuree toe en bak een minuutje mee. Vervolgens voeg je de tomatenblokjes, gezeefde tomaten en kruiden erbij. Laat de saus minimaal 10 minuten zachtjes pruttelen.

Vet de ovenschaal in met boter.

Doe een klein laagje saus in een ovenschaal, lasagne bladen erover, weer een laagje saus en dan weer lasagne bladen. Zo ga je door tot of de lasagne bladen op zijn of de schaal vol is.

Eindig met een laagje lasagne bladen.

Giet de bechamelsaus over het geheel

Bedek met geraspte kaas

Bak de lasagne circa 30 min in de oven.