

## Lasagne

### Ingrediënten:

- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- 100 gr gesneden ontbijtspek
- 150 gr winterpeen
- 100 gr bleekselderij
- 2 el olijfolie
- 300 gr half-om-half gehakt
- 1el tomatenpuree
- 200 gr geraspte oude kaas
- 50 gr ongezouten roomboter
- 700 ml volle melk
- 500 gr passata
- 250 gr lasagne all'uovo

### Bereidingswijze:

Snij de bleekselderij en winterpeen in kleine blokjes (1/2 cm), snipper de ui en hak de knoflook fijn. Verhit in een hapjes pan de olijf olie en fruit de groente aan (ui, knoflook, bleekselderij, winterpeen) en voeg na 5 minuten de tomatenpuree toe en bak nog even mee

Bak in een koekenpan het gehakt met het klein gesneden ontbijtspek en voeg dit bij de groente samen met 200 ml volle melk en laat op hoog vuur 5 minuten inkoken. Voeg de passata toe en breng opnieuw aan de kook en zet het vuur uit.

Nu maak je de bechamelsaus door op laag vuur in een pan met dikke bodem de boter te laten smelten. Meng de bloem erdoor en laat op laag vuur gaar worden (paar minuten). Voeg al roerend met een garde beetje bij beetje de overige volle melk erdoor. Laat op laag vuur zachtjes 3 minuten koken en breng op smaak met wat zout en peper.

Verwarm de oven voor op 180 graden. Vul in de tussentijd de ovenschaal in laagjes:

Tomatensaus – lasagnebladeren – tomatensaus – bechamelsaus – ¼ geraspte oude kaas

Herhaal de 2 keer en maak de één-na-laatste laag met bechamelsaus en sluit af met de geraspte oude kaas.

Bak de lasagne in 25 tot 30 minuten en zet de schaal nog 10 minuten onder de grill.

tl = theelepel (5 ml) - el = eetlepel (15 ml) - ml = milliliter - l = liter (1000 ml)

g = gram - kg = kilogram (1000 gr)