



# Lasagne Bolognese

Hoofdgerecht voor 4 tot 6 personen

## Ingrediënten

- |                              |                              |
|------------------------------|------------------------------|
| × 2 uien                     | × 70 gr tomatenpuree         |
| × 2 tenen knoflook           | × 700 ml volle melk          |
| × 4 stengels bleekselderij   | × 700 passata di pomodoro    |
| × 1 grote winterwortel       | × 50 gr ongezouten roomboter |
| × Olijfolie                  | × 60 gr tarwebloem           |
| × 250 gr spekreepjes         | × 150 gr Parmezaanse kaas    |
| × 500 gr half-om-half gehakt | × 200 gr lasagne bladen      |

## Bereiding Bolognese saus

1. Snij de ui in halve ringen en hak de knoflook fijn
2. Maak de bleekselderij en wortel schoon en snij beiden in kleine blokjes
3. Verhit olie in een pan en fruit de ui, knoflook, wortel en bleekselderij op laag vuur
4. Voeg de spekblokjes toe en bak zo'n 5 minuten mee
5. Voeg het gehakt toe en bak op middelhoog vuur rul
6. Voeg de tomatenpuree toe en bak twee minuten mee
7. Voeg 200 ml melk toe en laat het op hoog vuur helemaal inkoken in zo'n 5 minuten
8. Voeg de passata toe en breng aan de kook
9. Laat de saus zo'n 45 minuten pruttelen op laag vuur

## Bereiding Bechamelsaus

10. Rasp de Parmezaanse kaas
11. Smelt de boter op laag vuur in een steelpan met dikke bodem
12. Voeg de bloem toe en laat op laag vuur in 3 minuten gaar worden
13. Voeg al kloppend met een garde de rest van de melk in delen toe
14. Zodra de melk helemaal is opgenomen voeg dan de volgende scheut melk toe
15. Laat de saus 2 tot 3 minuten zachtjes koken
16. Breng op smaak met peper, zout en een volle eetlepel geraspte Parmezaanse kaas

## Bereiding Lasagne

17. Verwarm de oven voor op 180°C
18. Maak laagjes in de ovenschaal van tomatensaus, bechamelsaus, geraspte kaas en lasagnebladen. Eindig met een laagje bechamelsaus en wat geraspte kaas
19. Bak de lasagne in ongeveer 40 minuten gaar en goudbruin