



Klassieke lasagne bolognese

Een romige, hartige lasagne met een trage bolognesesaus en een fluweelzachte bechamel. Echte Italiaanse comfortfood die het hele gezin samenbrengt.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
40'	90'	6	Ovenschotel

Ingrediënten

- 12 lasagnebladen
- 500 gr gemengd gehakt (half rund, half varken)
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 1 wortel
- 1 stengel bleekselder
- 800 gr gepelde tomaten (blik)
- 2 el tomatenpuree
- 1 dl rode wijn

50 gr boter
50 gr bloem
500 ml volle melk
nootmuskaat
150 gr geraspte parmezaan
3 el olijfolie
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Snipper de ui en de knoflook fijn. Schil de wortel en snijd hem samen met de bleekselder in kleine blokjes.
- 2.** Verhit de olijfolie in een ruime kookpot op middelhoog vuur. Stoof de ui, knoflook, wortel en bleekselder gedurende 8 minuten zachtjes aan tot ze glazig zijn.
- 3.** Voeg het gehakt toe en bak het op hoog vuur los tot het aan alle kanten mooi gekleurd is. Voeg de tomatenpuree toe en bak die 2 minuten mee.
- 4.** Blas met de rode wijn en laat die volledig inkoken. Voeg de gepelde tomaten toe en plet ze grof met een houten lepel. Kruid met peper en zout. Laat de saus minstens 45 minuten op een zacht vuurtje pruttelen tot ze mooi ingedikt is.
- 5.** Maak ondertussen de bechamelsaus: smelt de boter in een steelpan op middelhoog vuur. Roer de bloem erdoor en laat het mengsel 2 minuten garen terwijl je blijft roeren. Verwarm de melk apart en giet die al roerend geleidelijk bij de bloembotermassa tot je een gladde, gebonden saus bekomt. Kruid met nootmuskaat, peper en zout. Laat de saus al roerend nog 3 minuten zachtjes doorkoken.
- 6.** Verwarm de oven voor op 180 graden (hetelucht 160 graden). Schep een dunne laag bolognesesaus op de bodem van een ingevette rechthoekige ovenschotel van ongeveer 30 bij 20 cm. Leg er lasagnebladen op zodat de bodem volledig bedekt is. Schep er een laag bolognesesaus over, gevolgd door een laag bechamelsaus en een handje geraspte parmezaan. Herhaal deze laagjes tot alle ingrediënten opgebruikt zijn. Eindig met een laag bechamelsaus en bestrooi royaal met de resterende parmezaan.
- 7.** Schuif de ovenschotel in het midden van de oven en bak de lasagne gedurende 45 minuten tot de bovenkant goudbruin is en de saus rondom bubbelt. Haal de lasagne uit de oven en laat ze 10

minuten rusten voor je ze aansnijdt.

Tip

Maak de bolognesesaus gerust een dag op voorhand. De smaken trekken dan verder in en de saus wordt nog intenser van smaak. Bewaar ze afgedekt in de koelkast en verwarm ze zachtjes op voor gebruik.

Lekker met

Een eenvoudige groene salade met een lichte citroendressing en vers knapperig brood.

Dranktip

Een volle Italiaanse rode wijn zoals een Chianti Classico of een Montepulciano d'Abruzzo past uitstekend bij de rijke bolognesesaus.

Ontdek meer recepten op **kookpot.be**