



Roel's Lasagnekuil



Wie: Roel Dohmen
Smaak: Lekker vet
Bereidingstijd: 1.5 uur (45 min )
Afwastijd: Medium
Kosten p.p.: € 3,-
Special thanks to: Wouter de Laat
Speciale benodigdheden: Oven en ovenschaal
Serveersuggestie: Brand bier

Wat vindt Uw PromoCie:

Wanneer u erge honger heeft, blader dan niet verder! Deze lasagne is zowel letterlijk als figuurlijk een vullend avondprogramma. Maar o wat smaakt hij goed!

Bereiding:

1. Verwarm het water (dmv een waterkoker) en de oven (200°C)
2. Snijd de winterpeen, Noordoostpolder juun, knoflook en de rode peper in kleine stukjes
3. Snijd de courgette en champignon en de chorizo in stukjes van ong. 3 mm dikte
4. Neem een grote wokpan, zet deze op middelhoog vuur en voeg wat olijfolie toe
5. Deponeer de gesneden ui, knoflook en peper en het gehakt inclusief wat gehaktkruiden
6. Voeg na ong. 1 minuut bakken de groenten toe
7. Wanneer het gehakt rul gebakken is, voeg de passata toe
8. Laat het geheel sudderen en breng op smaak met de Italiaanse kruiden
9. Verleg de focus naar de Bechamel, smelt ten eertse 50 gram boter
10. Voeg al roerend 50 gram bloem toe
11. Roer even en voeg 500 ml melk toe, laat het geheel 3 minuten koken
12. INKUILEN! Vet de ovenschaal in
13. Voeg eerste de bladen (1), dan de vulling (2) en dan de saus (3) toe
14. Herhaal dit in de volgorde 1,2,1,3,2,1,3,2
15. Voor een luchtdichte afvulling voegt men als toplaag kaas en kruiden toe
16. Zet de lasagne voor 45 minuten in de oven, eet smakelijk! KAN HEET ZIJN!

Ingrediënten voor 6 personen:
 1 grote Winterpeen
 1 rode Peper
 1 Ui uit de Noordoostpolder
 1 Courgette
 150 g Champignons
 1200 g Rundergehakt
 2 teentjes Knoflook
 250 g Kaas
 1 l Passata (gezeefde tomaten)
 0.5 l Melk
 50 g Boter
 50 g Bloem
 1 pak Lasagnebladen
 1 Stegeman licht pittige Chorizo
 Italiaanse kruiden en gehaktkruiden



Wist je dat: Er kans op ontploffingsgevaar is na het eten van dit gerecht?

