

# LASAGNE BOLOGNESE



## Ingrediënten

2 personen

- 200 gr gehakt
  - 150 gr lasagne vellen
  - 200 gr tomatensaus
  - 1 ui
  - 1 teentje knoflook
  - 1/2 paprika
  - 1 wortel
  - 80 gr Geraspte kaas.
  - Oregano, basilicum
  - Olie, zout en peper
- Voor de Bechamelsaus
- 40 gr boter
  - 40 gr bloem
  - 4dl melk

## Keukenmateriaal

- Steelpannetje
- Groene snijplank
- Koksmes
- Koekenpan
- Garde
- Ovenschaal
- Spatel
- Afruimbakje

1 Snipper de ui en de knoflook fijn. Snij de wortel en paprika in kleine blokjes.

2 Doe 3 el olie in een koekenpan en bak de ui, paprika, knoflook en wortel glazig. Doe het gehakt erbij en bak het rul.

3 Doe er de tomatensaus bij en breng het aan de kook en laat het 10 min zachtjes koken.

4 Breng op smaak met peper, zout en doe er de oregano en basilicum bij.

5 Verwarm de oven op 180 graden. Voor de bechamelsaus smelt je de boter in een steelpannetje. Doe er de bloem bij en roer 2 minuten. (tot de boter goed heet is)

6 Giet er beetje bij beetje de melk bij en roer telkens het mengsel glad. Breng al roerend aan de kook, op matig vuur.

7 Laat de saus indikken en laat 3 minuten doorkoken. Breng op smaak met nootmuskaat, peper en zout.

8 Beboter een rechthoekige ovenschaal. Schep er een laagje Bolognese in. Bedek met vellen lasagne en schep daarop wat bechamel saus.

9 Herhaal dit tot je van alle ingrediënten net genoeg overhoudt voor nog een laagje.

10 Voeg de rest van de bolognese over de laatste lasagnevellen. Schep de bechamelsaus erover en strijk alles uit. Doe de geraspte kaas erover en zet 20 min