

# Recept: Lasagne Bolognese



Een klassieke Italiaanse lasagne met rijke bolognese saus, romige kaassaus en perfecte laagjes pasta. Dit hartige gerecht is ideaal voor familie diners en speciale gelegenheden.



Aantal personen:  
10 personen



Tijd:  
90 minuten



Moeilijkheidsgraad  
Gemiddeld

## Ingrediënten:

Voor 50 personen

### Bolognese saus

- |   |               |                         |
|---|---------------|-------------------------|
| <input type="checkbox"/> Gemengd gehakt       | 1.500 g       |                         |
| <input type="checkbox"/> Olijfolie            | 2,5 scheutjes |                         |
| <input type="checkbox"/> Wortelen             | 8             | fijne brunoise gesneden |
| <input type="checkbox"/> Witte selder         | 2 stengels    | fijne ringen            |
| <input type="checkbox"/> Look                 | 3 teentjes    | geplet                  |
| <input type="checkbox"/> Uien                 | 5             | fijn gesnipperd         |
| <input type="checkbox"/> Oregano              | 2 el          | vers                    |
| <input type="checkbox"/> Provençaalse kruiden | 1 el          |                         |
| <input type="checkbox"/> Rode wijn            | 0,25 l        |                         |
| <input type="checkbox"/> Tomaten passata      | 2,5 l         |                         |

**Bechamel saus**

- |  |            |  |  |
|--|------------|--|--|
| <input type="checkbox"/> Boter         | 75 g       |  |  |
| <input type="checkbox"/> Bloem         | 75 g       |  |  |
| <input type="checkbox"/> Melk          | 1 l        |  |  |
| <input type="checkbox"/> Nootmuskaat   | Naar smaak |  |  |
| <input type="checkbox"/> Peper en zout | Naar smaak |  |  |

**Afwerking**

- |  |       |       |  |
|--|-------|-------|--|
| <input type="checkbox"/> Lasagnevellen | 60    | droog |  |
| <input type="checkbox"/> Gemalen kaas  | 500 g |       |  |

**Benodigheden:** Ruime ovenschotel of individuele schotels

# Bereidingswijze

## De Tomatensaus en het Gehakt

- Zet een ruime kookpot op een matig vuur. Giet er een scheutje olijfolie in.
- Bak het gehakt in de hete olijfolie. Roer regelmatig om. Schep het gehakt uit de pot en bewaar
- Pel de uien en snipper ze fijn. Plet de look tot pulp.
- Voeg de uien en de look toe aan de pot van het gehakt en laat ze meestoven.
- Schil de wortels en snijd ze in heel fijne stukjes (brunoise). Doe hetzelfde met de selder. Doe ze bij in de kookpot.
- Doe het gehakt er terug bij en laat verder stoven op een zacht vuur.
- Voeg alle kruiden toe en laat ze meestoven.
- Schenk de rode wijn bij het gehakt en laat de wijn even uitkoken.
- Voeg de tomatenpulp toe en laat de saus nog 10 minuten sudderen. Proef en kruid met zout en peper.

## De Kaassaus (Bechamel)

- Smelt de boter in een kookpot en voeg de bloem toe.
- Laat het bloemmengsel al roerend "opdrogen" tot je een lekkere biscuitgeur ruikt, maar zorg dat de roux niet aanbakt.
- Schenk de melk in de pot en blijf geduldig doorroeren met een garde tot de saus bindt.
- Je krijgt een gladde bechamelsaus. Als de saus te dik wordt, voeg je wat extra melk toe.
- Haal de pot van het vuur en meng de helft van de gemalen kaas door de saus.
- Kruid de saus naar smaak met peper, zout en muskaatnoot.

## Afwerking en Samenstellen

- Giet een dun laagje kaassaus op de bodem van de ovenschotel.
- Leg daarop een eerste laag van de droge lasagnevellen. Schik ze als dakpannen, maar zorg dat ze elkaar niet te veel overlappen als je een grote pot maakt
- Schep er de eerste laag tomatensaus met gehakt bovenop (1 cm dik) en strijk egaal uit.
- Herhaal de lagen: lasagnevellen, tomatensaus met gehakt, afwisselend tot de ovenschaal bijna gevuld is.
- Zorg ervoor dat bovenaan een laagje van de tomatensaus ligt.

- Schenk nu de rest van de kaassaus in de schotel en verdeel egaal over de hele oppervlakte.
- Strooi de rest van de gemalen kaas er overheen.
- Als je deze lasagne op voorhand maakt, plaats de schaal afgedekt met vershoudfolie in de koelkast.
- Bak* de lasagne gedurende 30 minuten in een oven van 180°C.
- Serveer direct en gloeiend heet!