



Groentelasagne met bechamel

Vegetarische lasagne boordevol courgette, aubergine en paprika in tomatensaus, afgewerkt met romige bechamel. Vol van smaak zonder vlees.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
35'	40'	4	Ovenschotel

Ingrediënten

- 9 lasagnebladen
- 1 courgette
- 1 aubergine
- 1 rode paprika
- 1 ui
- 2 teentjes look
- 400 g tomatenblokjes uit blik
- 2 eetlepels tomatenpuree
- 1 theelepel oregano

50 g boter
50 g bloem
600 ml melk
1 snuifje nootmuskaat
150 g geraspte kaas
Olijfolie
Zout en peper

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 graden. Snijd de groenten in blokjes. Fruit de ui en look in olijfolie, voeg de groenten toe en bak 8 minuten.
2. Roer de tomatenpuree erdoor, voeg de tomatenblokjes en oregano toe en laat 10 minuten pruttelen. Kruid met zout en peper.
3. Smelt de boter voor de bechamel, roer de bloem erdoor en laat 2 minuten garen. Voeg al roerend de melk toe en laat 5 minuten indikken. Kruid met nootmuskaat, zout en peper.
4. Schep afwisselend lagen groentesaus, lasagnebladen en bechamel in een ovenschotel, eindig met bechamel.
5. Bestrooi met de kaas en bak 35 tot 40 minuten tot de bovenkant goudbruin is. Laat 5 minuten rusten voor het opdienen.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)