



Klassieke lasagne bolognese

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
40'	50'	6	Ovenschotel

Ingrediënten

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

50 gr boter
50 gr bloem
5 dl melk
nootmuskaat
150 gr geraspte parmezaan
3 el olijfolie
peper en zout

Bereidingswijze

1. Snipper de ui, look, wortel en selder fijn. Stoof ze 8 minuten zacht in de olijfolie tot ze glazig zijn.
2. Voeg het gehakt toe en bak het los op hoog vuur tot het mooi gekleurd is. Lepel de tomatenpuree erbij en bak 2 minuten mee.
3. Blus met de rode wijn, laat inkoken en voeg de gepelde tomaten toe. Kruid met peper en zout en laat minstens 45 minuten zachtjes pruttelen.
4. Maak ondertussen de bechamel: smelt de boter, roer de bloem erdoor en laat 2 minuten garen. Giet er al roerend de warme melk bij tot een gladde saus. Kruid met nootmuskaat, peper en zout.
5. Verwarm de oven voor op 180 graden. Schep wat bolognese op de bodem van een ovenschotel, leg er lasagnebladen op, dan saus, een laagje bechamel en wat parmezaan. Herhaal tot alles op is en eindig met bechamel en parmezaan.
6. Bak de lasagne 45 minuten in de oven tot ze goudbruin en bubbelend is. Laat 10 minuten rusten voor je versnijdt.

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