



Lasagna

bolognaise



15 Filotea lasagna vellen
500 g gemengd gehakt
2 uien
1 lookteen
oregano
tomaten puree
groenten bouillon
Sierra olive arbequino e.v olijfolie
20 gr bloem
200 ml melk
20 gr boter
nootmuskaat
mozzarella

Bereiding

snij de uien klein en stoof in olijfolie , voeg het gehakt toe en roer tot u rul gehakt krijgt , voeg nu de look en de tomaten puree toe , leng aan met groenten bouillon en voeg de oregano toe

Laat minstens 1 uur sudderen

Smelt de boter en roer langzaam de bloem onder de gesmolten boter , blijf roeren terwijl u de roux verhit , voeg nu langzaam de koude melk toe en blijf roeren met de klopper , breng op smaak met peper zout en muskaatnoot wrijf uw ovenschaal in met olijfolie , begin nu met een laagje bolognese , leg hierop de eerste laag lasagna , ga verder met een laag bechamel die u afdekt met een laag lasagna

Bouw uw laagjes verder in deze volgorde (neem een niet te brede maar eerder hoge ovenschotel) en eindig met een laagje bechamel

Dek af met de mozzarella en zet 35 minuten in een voorverwarmde oven op 180°