



Lasagne met herfstgroenten



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

olijfolie

1 ui (fijngesneden)

2 pastinaken (fijngesneden)

2 wortels (fijngesneden)

1/2 knolselder (fijngesneden)

400 gram rundergehakt

2 teentjes knoflook (fijngesneden)

500 gram gepelde tomaten (uit blik)

2 blaadjes laurier

2 takjes tijm

3 druppels worcestersaus

400 gram lasagnebladen

125 gram geraspte kaas

peper en zout

50 gram boter (bechamelsaus)

50 gram bloem (bechamelsaus)

1 l melk (bechamelsaus)

nootmuskaat (geraspt, bechamelsaus)

Bereidingswijze

- 1.** Verhit olijfolie in een diepe pan. Fruit hierin de ui glazig.
- 2.** Voeg de pastinaak, de wortel en de knolselder toe. Laat mooi aanstoven.
- 3.** Bak in een aparte braadpan het gehakt rul met de knoflook. Voeg toe aan de groenten.
- 4.** Voeg de gepelde tomaten toe. Breng op smaak met peper, zout, laurier, tijm en worcester saus. Laat een uurtje zachtjes pruttelen onder deksel.



- 5.** Maak een bechamelsaus. Smelt de boter in een steelpan. Voeg de bloem toe en roer goed. Laat even aanbakken en giet de melk er, beetje bij beetje, onder voortdurend roeren bij. Laat doorkoken tot je een mooi gebonden saus hebt. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Haal van het vuur.
- 6.** Neem een ovenschotel en schep er een beetje van de groentesaus in. Beleg met lasagneblaadjes. Maak laagjes tot alles op is: groentesaus, bechamelsaus, lasagneblaadjes. Eindig met bechamelsaus en bestrooi met de geraspte kaas.
- 7.** Dek af met aluminiumfolie en zet 45 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.
- 8.** Verwijder de folie en laat nog 20 minuten verder bakken.
- 9.** Laat de lasagne 10 minuten rusten voordat je hem aansnijdt.
- 10.** Garneer eventueel nog met salie, peterselie of basilicum.