



LASAGNE BOLOGNESE MET GEHAKT EN LINZEN

INGREDIËNTEN

VOOR 2 PERSONEN

Voor de bolognese

- 100 g biologisch gehakt (rund of half-om, net wat je lekker vindt)
- 75 g groene linzen
- 1 kleine winterwortel
- 1 stengel bleekselderij
- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- 1 el tomatenpuree
- 1 blik tomatenblokjes
- 1 takje rozemarijn of ¼ el gedroogde
- ½ el verse tijmblaadjes of ¼ el gedroogde
- 1 laurierblad
- Scheutje witte wijnazijn
- 250 ml water
- versgemalen peper en zout
- 1 bouillonblok
- Olijfolie om in te bakken

Voor de lasagne

- 1 courgette
- Ca. 9 lasagnevellen
- Ca. 100-150 g geraspte kaas

En verder

- Keukenmachine, foodprocessor of grove rasp
- Mandoline
- Ovenschaal van ca. 20x25 cm

Bereidingstijd:

Voorbereiden: 15 minuten

Bereiden: 45 minuten + 30 minuten in de oven

BEREIDING

Controleer vooraf of je de linzen moet weken! Was de linzen en kook ze beetgaar. **Kijk voor kooktijden op de verpakking en proef!** Giet af en zet apart.

Was de courgette, schaaft zo dun mogelijk en zet apart.

Snipper wortel, bleekselderij, knoflook en ui. Gebruik een keukenmachine of het messenbakje van de staafmixer. Heb je beide niet, dan kun je ook een grove rasp gebruiken voor de wortel en bleekselderij.

Ris de kruiden van de takjes. Kneus de naaldjes van de rozemarijn met de achterkant van een mes en hak de naaldjes fijn.

Verhit 1 el olijfolie in een ruime pan. Voeg het gehakt toe en maal er wat zout en flink wat peper over en bak het rul totdat het begint te bruinen.

Voeg nu ook de groenten toe en fruit ca. 3-5 minuten mee. Voeg de tomatenpuree toe en laat ook deze ca. 3 minuten mee bakken (om te ontzuren).

Dan de tomatenblokjes, 250 ml water, de linzen, de kruiden en het bouillonblok toevoegen en de saus langzaam aan de kook brengen. Zet op het kleinste pitje en laat een half uur zachtjes sudderen met de deksel op de pan. Let op dat de saus niet te veel indikt. Voeg eventueel nog wat extra water toe. Breng zonodig nog op smaak met peper en zout.

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht).

Begin met het opbouwen van de lasagne.

Verdeel een laagje saus over de bodem van de, daarop 3 vellen lasagne en dan plakjes courgette. Dan weer een laagje saus, een klein beetje geraspte kaas, daarop plakjes courgette en 3 vellen lasagne. Herhaal dit nog een keer. Als laatste eindig je met een laagje courgette, saus en de rest van de geraspte kaas.

Bak de lasagne in het midden van de oven in ca. 30 minuten gaar. Controleer evt. met een mes of de pasta gaar is.

Laat 5 minuten staan, de saus zal dan nog een beetje indikken.