



LASAGNE MET GROENTEN EN VEGA GEHAKT

INGREDIËNTEN

VOOR 2 PERSONEN

- 1 uitje
- 1 teentje knoflook
- 1 niet te grote courgette
- 1 rode paprika
- ½ liter [kruidige tomatensaus](#) (zelf gemaakt uit uit een pakje)
- 1 kopje water
- 1 bouillonblok of 2 maggiblokjes
- peper en zout
- oregano
- 180 g kruimig vega gehakt
- 9 (gedroogde) lasagnevellen

Voor de kaassaus

- 30 gram boter
- 30 gram bloem
- 400-500 ml melk
- 2 handen geraspte kaas (+ extra)
- peper en zout
- nootmuskaat

En verder

- Garde
- Ruime ovenschaal
- [Mandoline](#)
- Kaasrasp

Bereidingstijd:

Vorbereiden: 30 minuten

Bereiden: 35 minuten

BEREIDING

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

Hak de ui fijn en pers de knoflook uit. Verhit een scheut olijfolie in een ruime braadpan en smoor hierin zachtjes de ui en knoflook.

Schaaf de courgette en de paprika met de mandoline in dunne plakken. Voeg toe aan het uimengsel. Zet het vuur iets hoger en laat bakken tot de courgette zacht begint te worden.

Voeg de tomatensaus toe, de maggiblokjes, peper en oregano naar smaak. Verwarm de saus. De courgette zal wat vocht loslaten, maar misschien is er nog extra water nodig. In totaal heb ik ongeveer 200 ml extra toegevoegd.

Maak ondertussen de kaassaus. Laat in een steelpan de boter smelten, voeg de bloem toe en laat deze even meebakken. Dan beetje bij beetje de melk toevoegen onder goed roeren. Voeg nu ook peper en nootmuskaat toe. Breng langzaam aan de kook en laat 3-5 minuten doorkoken. Voeg dan de kaas toe, maar houd wat achter om straks over de lasagne te strooien. Roer met een spatel en laat de kaas oplossen. Proef op smaak en voeg eventueel nog extra peper en nootmuskaat toe.

Het opbouwen van de lasagne

Schep een laagje saus in de ovenschotel, daarop 3 vellen lasagne, dan weer een laagje saus, een derde deel van de kaassaus, 3 lasagnevellen en een laagje saus. Tenslotte de laatste lasagnevellen, de rest van de saus en de kaassaus. Strooi tenslotte de achtergehouden kaas over de lasagne.

Zet de ovenschotel op een rooster in het midden van de oven en bak de lasagne ongeveer 30 minuten. Aan het einde van de baktijd kun je de lasagne ook nog even onder de grill zetten voor een extra krokante toplaag.