



Roze lasagne met salie en rundergehakt

met rode bietjes en ui



ca. 1u



2 personen

Think pink! Dat is één manier om er naar te kijken. Maar we hebben een ander idee: eat pink! Het gerecht van vandaag is niet alleen een lust voor het oog - het smaakt ook nog eens fantastisch. Zet in een handomdraai een prachtige lasagne op tafel met gehakt, een romige saus met een vleugje salie en natuurlijk kaas. Fantastisch op alle niveaus!

Wat je van ons krijgt

- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 500g voorgedroogde rode bieten
- 1 zakje runderbouillonpoeder
- 10g verse salie
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 250g varkensgehakt
- 1 zakje knoflook-kruidentmix
- 2 blokjes Italiaanse kaas ⁷
- 250g lasagnebladen ¹

Wat je thuis nodig hebt

- 50g boter ⁷
- 125ml melk ⁷
- 1½el bloem ¹
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- staafmixer met beker
- keukenweegschaal
- maatbeker
- keukenrasp
- garde

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

De salie kun je na het koken als garnituur gebruiken - spoel de salie af en dep droog. De rode biet geeft af, draag evt. keukenhandschoenen en schort.

Allergenen

gluten (1), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie



1. Groente voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Pel en halveer de **ui** en snijd in dunne reepjes. Pel de **knoflook** en halveer. Giet het **vocht** van de **rode bieten** voorzichtig af in een maatbeker - gebruik evt. een zeef. Snijd de **rode bieten** grof en doe voorzichtig in de maatbeker.



4. Gehakt bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur met 1 el olijfolie en bak de **ui**, het **gehakt** en de **kruidentmix** 3-4min tot het **gehakt** rul is. Blus af met 1 el azijn en breng op smaak met een snuf peper en zout. Rasp de **kaas** grof en roer de **helft van de kaas** door de **rodebietensaus**. Proef en breng op smaak met peper en zout.



2. Rode biet pureren

Voeg de **knoflook**, het **bouillonpoeder** en 125ml melk toe aan de maatbeker en pureer fijn.



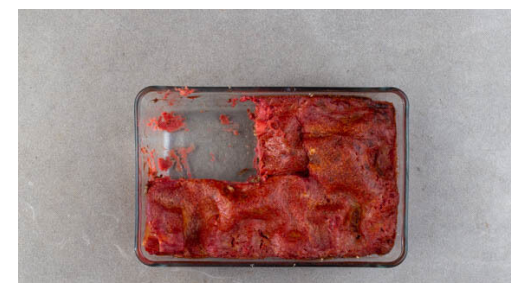
5. Lasagne bouwen

Bedek de bodem van een middelgrote ovenschaal met wat **rodebietensaus**. Verdeel er een laag **lasagnebladen** over, breek ze evt. als ze niet precies passen. Verdeel er een laagje **sous** over en bedek met **lasagnebladen**. Verdeel opnieuw wat **sous** erover en verdeel het **vlees** erover. Wissel lagen **lasagnebladen** en **sous** af, en eindig met **sous**.



3. Saus koken

Verhit 50g boter met de **salie** in een middelgrote kookpan op medium tot laag vuur. Bestuif met 1½el bloem zodra de boter gesmolten is en laat ca. 1min garen tot het licht begint te bubbelen. Giet de **rodebietenpuree**, de **crème fraîche** en 200ml water voorzichtig in de pan en roer goed door. Laat 6-8min inkoken en roer regelmatig. Neem de pan van het vuur en vis de **salie** eruit.



6. Lasagne bakken

Bestrooi de **lasagne** met de **rest van de kaas** en bak ca. 30min in de oven, tot de **lasagnebladen** gaar zijn. **Tip:** dek de **lasagne** voor het einde van de baktijd af met wat aluminiumfolie als het te snel te donker wordt. Neem de **lasagne** uit de oven en laat een paar minuten rusten. Snijd de **lasagne** in stukken en serveer.