



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 groentebouillonpoeder
- 10g verse salie
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 250g varkensgehakt
- 1 zakje knoflook-kruidenmix
- 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

Der Salbei kann nach dem Kochen als Garnitur verwendet werden, dafür abspülen und trocken tupfen. / Beim Verarbeiten der Roten Bete am besten Küchenhandschuhe und Schürze tragen.

Allergenen

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



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 met 1 el olijfolie op hoog vuur en bak de **ui**, het **gehakt** en de **kruidenmix** 3-4min tot het **gehakt** rul is. Blus met 1el 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.



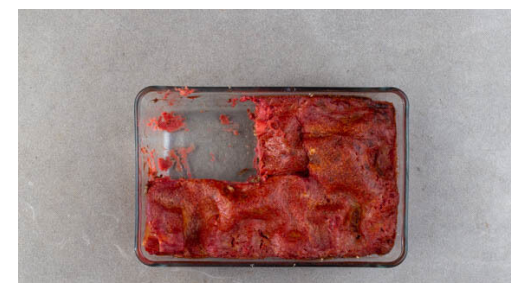
5. Lasagne stapelen

Bedek de bodem van een middelgrote ovenschaal met een beetje **rodebietensaus**. Verdeel er een laag **lasagnebladen** over (breek evt. af als ze niet precies passen in de ovenschaal). Schep er een laag **sous** op en bedek opnieuw met **lasagnebladen**. Maak nu een laag met **sous** en het **gehakt**. Bedek met de **lasagnebladen** en ga door met stapelen. Eindig met de **sous**.



3. Saus koken

Verhit een middelgrote kookpan op medium tot laag vuur. Voeg de **salie** en 50g boter toe. Voeg zodra de boter gesmolten is 1½el bloem toe 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:** bedek de lasagne voor het einde van de baktijd met aluminiumfolie als de **bladen** te donker worden. Neem de **lasagne** uit de oven en laat een paar minuten afkoelen. Snijd aan en serveer!

Je kunt je in je online account afmelden voor geprinte recepten in je box. Vragen over de bereiding of over het recept? Jouw kookhotline: **030 - 808 04 52**

Bekijk de receptkaart online in je account op www.marleyspoon.nl    **#marleyspooning**