

DINNERLY



Roze lasagne bolognese met rode biet, spinazie en salie



ca. 1u



4 porties

Houd een diner(tje) met onze XXL-recepten! Of je nu een gezellige avond met vrienden organiseert of graag wat overhoudt voor de lunch morgen – dankzij de dubbele porties plan je je maaltijden zoals ze voor jou het beste uitkomen. Eén keer koken, twee keer genieten: eenvoudig, praktisch, heerlijk. (Met dit recept maak je 4 of 8 porties, afhankelijk van welke box je hebt).

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 500g voorgekookte rode bieten
- 10g verse salie
- 200ml bechamel ^{2,3}
- 500g varkensgehakt
- 2 zakjes knoflook-kruidenmix
- 100g babyspinazie
- 2 pakjes verse lasagnebladen ^{1,2}
- 75g geraspte cheddar ³

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- 125ml melk ³
- 3el boter ³
- 3el bloem ²
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- oven met ovenschaal
- 2 middelgrote koekenpannen
- staafmixer met beker
- maatbeker
- aluminiumfolie

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

ALLERGENEN

Eieren (1), Gluten (2), Melk (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 1079kcal, vet 40.6g, koolhydraten 124.1g, eiwit 50.2g



1. Rode biet pureren

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht). Pel 2 tenen knoflook en halveer. Giet de **rode bieten** af boven een kom zodat je het **vocht** opvangt. Snij de **rode bieten** in grove stukken. Doe de **rode bieten**, het **vocht**, de knoflook en 125ml melk in een hoge (maat)beker en pureer fijn.



2. Saus koken

Rits de **salieblaadjes** van de stengels en snij fijn. Doe de **blaadjes salie** met 3el boter in een middelgrote koekenpan. Laat de boter op laag tot middelhoog vuur smelten, roer er 3el bloem door en bak 2-3min. Voeg de **bechamelsaus** en **rode bietenpuree** toe, roer goed door en laat 6-8min koken. Roer regelmatig door. Kruid met ½tl peper en zout.



3. Gehakt bakken

Verhit een tweede middelgrote koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie. Bak het **gehakt** met de **kruidenmix** in 3-4min rul en breek het met een spatel in kleinere stukjes. Blus af met 1el azijn en neem de pan van het vuur. Voeg de **spinazie** in delen toe en schep om tot de blaadjes geslonken zijn. Kruid met zout.



4. Lasagne maken

Verdeel wat **saus** over de bodem van een middelgrote ovenschaal. Bedek met **lasagnebladen** en beleg met wat van het **vlees-groentemengsel**. Herhaal 3-5 keer tot de **saus** en het **vlees-groentemengsel** op zijn. Dek af met een laag **saus** en bestrooi met de **kaas**.



5. Lasagne bakken

Dek de **lasagne** af met aluminiumfolie en bak 15min in de oven. Verwijder het aluminiumfolie en bak nog ca. 10min, tot de **kaas** goudbruin is. Neem uit de oven, laat kort afkoelen (zie ook **stap 6**), snij in stukken en serveer.



6. Snelle salade

Lasagne laat je het beste 5-10min rusten om wat af te koelen, zodat je je mond niet verbrand. Dat is precies genoeg tijd om een snelle groene salade in elkaar te draaien. Erg handig als je zeer hongerige gasten hebt!