

DINNERLY



Lasagne met rundergehakt en cheddar met rijke witte bonen



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

- 250g rundergehakt
- 1 zakje Italiaanse kruidenmix
- 1 blik biologische boterbonen
- 450g verse groentemix
- 2 blikjes biologische tomatenpuree
- 75g geraspte cheddar ³
- 1 pakje verse lasagnebladen ^{1,2}

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- 300ml melk ³
- 3½el boter ³
- 1tl mosterd ⁴
- 3el bloem ²
- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- oven
- ovenschaal
- middelgrote kookpan
- kleine kookpan
- maatbeker & garde
- zeef of vergiet

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

KOOKTIP

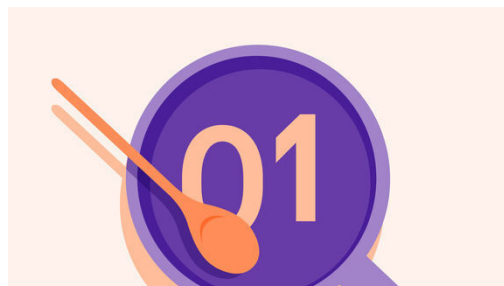
Met dit recept maak je 4 porties.

ALLERGENEN

Eieren (1), Gluten (2), Melk (3), Mosterd (4).
Kan sporen van andere allergenen bevatten.

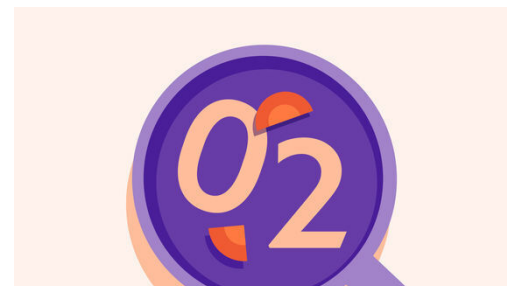
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 789kcal, vet 38.7g, koolhydraten 71.4g, eiwit 34.7g



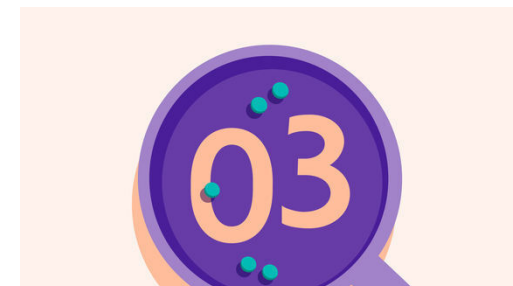
1. Gehakt rullen

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht). Pel 2 tenen knoflook en snij of pers heel fijn. Verhit een middelgrote kookpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak het **gehakt** samen met de **kruidenmix** en knoflook in 3-4min rul. Schep het **gehakt** dan uit de pan en zet opzij, de pan gebruiken we zo weer.



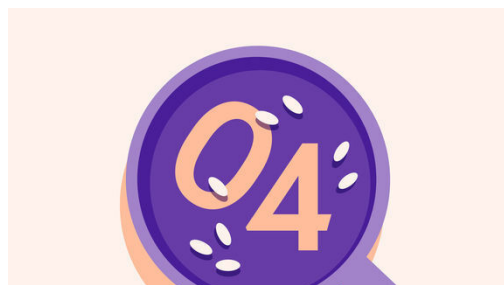
2. Saus koken

Spoel de **bonen** af in een zeef of vergiet en laat uitlekken. Verhit de kookpan opnieuw op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **groentemix** 3-4min. Voeg dan de **tomatenpuree**, het **gehakt**, de **bonen** en 400ml water toe en laat 8-10min koken. Kruid met veel peper en ½tl zout.



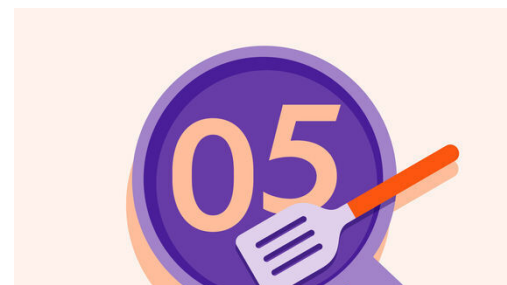
3. Kaassaus bereiden

Smelt 3el boter in een kleine kookpan op laag vuur. Roer met een garde 3el bloem door de boter totdat er een **pasta** ontstaat. Roer 1tl mosterd erdoor en voeg dan beetje bij beetje 300ml melk en 100ml water toe, waardoor een **saus** ontstaat. Roer de **helft van de cheddar** door de **saus** en laat goed smelten. Kruid met ½tl peper en ½tl zout.



4. Lasagne opbouwen

Vet een ovenschaal van ca. 30x20cm in (zie **stap 6**) in met boter. Maak in de ovenschaal laagjes van de **kaassaus**, de **lasagnebladen** en de **gehaktsaus** tot alle ingrediënten op zijn – de onderste en bovenste laag moeten uit **kaassaus** bestaan.



5. Lasagne bakken

Bestrooi de **lasagne** met de **rest van de cheddar**. Bak de **lasagne** ca. 25min in de oven tot ie pruttelt en de **kaas** goudbruin kleurt. **Tip:** dek de **lasagne** af met aluminiumfolie als ie te donker of te droog lijkt te worden. Haal uit de oven en laat ca. 10min afkoelen, snij dan in stukken en serveer.



6. Grootte doet ertoe

Om de verhouding tussen saus en lasagnevellen goed te krijgen, is het belangrijk om een ovenschaal van ongeveer 30x20cm te gebruiken: anders krijg je lasagnesoepp, wat grappig is, maar minder lekker smaakt.