



Lasagne met gehakt en champignons

met prei en zelfgemaakte bechamelsaus



30-40min



2 personen

Een lasagne is altijd even werk, maar dan heb je ook wat. In dit geval een heerlijke hartige ovenschotel met gehaktsaus en zelfgemaakte bechamel met champignons en prei. Zelf bechamel maken lijkt intimiderend, maar het is een stuk eenvoudiger dan je denkt. Probeer het vanavond!

Wat je van ons krijgt

- 1 prei
- 1x champignons
- 1x rundergehakt
- 1 blikje tomatenpuree
- 1 zakje Italiaanse kruidenmix
- 1 pakje volle melk ⁷
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 pakje verse lasagnebladen ^{1,3}
- 2 blokjes harde kaas ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- bloem ¹
- peper en zout
- suiker
- olijfolie

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- 2 middelgrote kookpannen
- maatbeker
- keukenrasp

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

Kooktip

Gebruik een ovenschaal ongeveer ter grootte van 1 lasagnevel.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 777kcal, vet 35.9g, koolhydraten 64.4g, eiwit 49.3g



1. Prei snijden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Snijd de **prei** in de lengte doormidden en snijd het **wit** en het **groen** apart van elkaar in dunne reepjes.



2. Champignons snijden

Schrob en snijd de **champignons** in vieren, grotere exemplaren in achten.



3. Gehaktsaus maken

Verhit een middelgrote kookpan op middelhoog-hoog vuur met 1 el olijfolie. Bak het **gehakt** 2-3min en voeg dan de **groene preireepjes**, **tomatenpuree** en 300ml water toe. Roer door en breng aan de kook. Laat het geheel 5-6min zachtjes koken en breng op smaak met de **Italiaanse kruidenmix**, peper, zout en evt. een snuf suiker.



4. Champignonsaus maken

Verhit een 2e middelgrote kookpan op middelhoog vuur met 1 el olijfolie. Bak de **champignons** en de **rest van de prei** 2-3min en bestrooi met 1 el bloem. Roer goed door en schenk de **melk** en 50ml water in de pan. Roer het **bouillonpoeder** erdoor en laat ca. 5min zachtjes koken, tot de **sous** wat is ingedikt. Proef of je nog zout en peper wil toevoegen.



5. Lasagne bouwen

Verdeel ca. **1 el gehaktsaus** over de bodem van een ovenschaal (**zie tip, links**) en bedek met **1 lasagnevel**. Verdeel **1/3e van de champignonsaus** en dan de **helft van de gehaktsaus** erover. Bedek weer met **1 lasagnevel**. Herhaal deze stap en eindig met de **rest van de champignonsaus** bovenop. Je hebt de **rest van de lasagnevellen** niet nodig.



6. Lasagne bakken

Rasp de **kaas** fijn en verdeel over de **lasagne**. Bak de **lasagne** in 10-15min goudbruin in de oven.