

## Lasagne (voor 8 - 10 personen)

Lasagne is een echte klassieker onder de ovenschotels, die je gemakkelijk lang van tevoren kunt klaarmaken. Houd je niet van gesmolten kaas? Laat die dan weg.

### Ingrediënten:

3 uien

5 stengels bleekselderij

3 winterwortels

500 gram gehakt

1000 milliliter gezeefde tomaten

24 lasagnevellen

3 eetlepels bloem

750 milliliter melk

4 eetlepels vloeibare margarine

300 gram jonge kaas

2 theelepels zout

2 theelepels peper

3 theelepels oregano

1. Lees het recept helemaal door om verrassingen te voorkomen.
2. Meet de ingrediënten af en doe ze in kommetjes.
3. Pel de uien. Snijd de uien doormidden. Snipper de uien.
4. Schil de wortels met een dunschiller. Rasp de wortels.
5. Snijd schijfjes van de stengels bleekselderij.
6. Neem 2 grote braadpannen.
7. Verwarm in iedere pan een eetlepel vloeibare margarine.
8. Bak hierin het gehakt rul op een hoog vuur.
9. Ga hiermee door totdat het gehakt gaar en licht bruin is.
10. Voeg dan de uien, de bleekselderij en de wortel toe. Goed roeren.
11. Voeg na tien minuten de gezeefde tomaten toe.
12. Breng de saus op smaak met twee theelepels zout, 2 theelepels peper en drie theelepels oregano.

13. Laat de saus zo'n 30 minuten pruttelen.
14. Verwarm de oven voor op 180° graden Celsius.
15. Rasp de kaas.
16. Maak nu de bechamelsaus. Neem daarvoor een sauspan of een kookpan.
17. Verhit 2 eetlepels vloeibare margarine in de pan.
18. Laat het smelten. Voeg dan 3 eetlepels bloem toe.
19. Meng de margarine en de bloem tot een papje met een garde.
20. Voeg de melk in kleine porties toe. Blijf de saus goed verhitten.
21. De bedoeling is dat je een vloeibare saus hebt.
22. Gebruik 2 grote ovenschalen. Vet de schalen in.
23. Doe een kleine portie tomatensaus in de ovenschalen.
24. Bedek de saus met enkele lasagnevellen. Let op: laat de vellen elkaar niet overlappen!  
Op die plekken wordt de lasagnevellen namelijk niet gaar.
25. Giet een dun laagje witte saus over de lasagnevellen.
26. Herhaal stap 23 tot en met 25. Zorg ervoor dat de bovenste laag bestaat uit witte saus.
27. Bedek de ovenschotels met een laag geraspte kaas.
28. Bak de ovenschotels ten minste 45 minuten in de oven. Prik met een vork in de ovenschotel wanneer die er mooi bruin uitziet. Voelt de lasagne zacht met de vork, dan is de lasagne gaar.
29. Lekker met een frisse salade van sla, komkommer, tomaat en een dressing van olie en azijn.
28. Smakelijk eten!
29. Binnen twee dagen kun je eventuele restjes nog opeten wanneer je het eten goed verhit.