

Ingrediënten voor 4 personen

350 gram rundergehakt 1 blikje tomatenblokjes 1 verkruimelde vleesbouillontablet 2 theelepels suiker 2 theelepels gedroogde oregano 1 blaadje laurier 450 gram diepvries bladspinazie (ontdooïd) of 750 gram verse spinazie even voorgekookt en heel goed uitgelekt 2 eieren (los geklopt) 2 eetlepels paneermeel peper, zout, nootmuskaat 1 zakje mozzarella (uitgelekt en in kleine stukjes gesneden) 1 pak lasagne bladen (hoeveelheid afhankelijk van de schaal) 100 gram geraspte belegen geraspte kaas 3 dl melk 70 gram boter 70 gram bloem peper, zout nootmuskaat

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Italiaans
Smaak: Zacht en romig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Lasagne florentine met spinazie en mozzarella

Van het Smulweblid Alidada maak ik vaak haar gerecht "Mozzarella Beef Florentine". Een overheerlijke ovenschotel met spinazie, mozzarella en gehakt. Omdat we het zo lekker vinden ben ik gaan experimenteren met lasagne. We hebben gesmuld.

Hulpmiddelen

Grote ovenschaal grote koekenpan

Bereidingswijze

1. GEHAKTSAUS Bak het gehakt in een droge Koekenpan op laag vuur rul en bruin. Voeg de tomatenblokjes, verkruimelde bouillontablet, laurierblad en de suiker toe. Laat het gehakt een half uurtje sudderen. Proef nog even en maak op smaak met oregano, peper en zout. Verwijder het laurierblad. 2. SPINAZIE Roer de losgeklopte eieren en de paneermeel door de ontdooide of goed uitgelekte voorgekookte spinazie. Maak op smaak met nootmuskaat, peper en zout. 3. BECHAMELSAUS Smelt de boter. Voeg de bloem in een keer toe. Goed roeren en 2 minuten laten garen. Melk er beetje voor beetje bij voegen tot een dikke saus ontstaat. Maak de saus op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Roer de helft van de kaas door de saus. (De bechamelsaus kan ook uit een pakje gemaakt worden.) 4. Snij de mozzarella in kleine stukjes. Verwarm de oven voor op 200 graden. Doe onderin de vuurvaste schaal de helft van de gehaktsaus. Leg hierop een laag lasagnebladen. Verdeel hierover de helft van de spinazie en de helft van de mozzarella. Giet 1/3 deel van de bechamelsaus hierover. Dan weer lasagnebladen, gehaktsaus, spinazie, mozzarella, lasagne, etc. etc. Eindig met lasagnebladen en daarover béchamelsaus met de rest van de geraspte kaas. Zet de schaal in het midden van de voorverwarmde oven tot de bovenkant goudbruin (plm. 45 minuten).

Serveertips

Lekker met een groene salade

