

Ingrediënten voor 4 personen

500 gram rundergehakt 2 blikjes  
tomatenblokjes 1 grote ui 1  
verkruidelde vleesbouillontablet  
2 theelepels suiker 3 theelepels  
gedroogde oregano 2 theelepels  
majoraan 1 potje pesto Genova  
van de aldi 1 halve theelepel ras  
el hanout 1 halve theelepel  
kaneel 1 halve theelepel  
komijnpoeder 1 theelepel  
knoflookpasta 1 theelepel  
gementpasta 1 theelepel sambal  
badjak 1 blikje tomatenpuree  
Scheut ketjap manis 2  
laurierblaadjes 2 zakjes  
parmezaanse strooikaas pak  
langwerpige lasagne bladen 2  
bolletjes mozzarella evt  
citroenpeper 4,5 dl melk 70 gram  
boter 70 gram bloem peper, zout  
nootmuskaat 50 gram  
parmezaanse strooikaas en een  
handje geraspte belegen kaas

**Tijd:** 30-60 min.

**Keuken:** Italiaans

**Soort\_gerecht:** Ovenschotel

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee

## Overheerlijke Lasagne met eigen kruidentwist

Mijn zoon vond dit keer mijn lasagne zeer goed gelukt en vroeg wat ik anders had gedaan en of ik het had opgeschreven zodat hij dit ook kan maken. In eerste instantie dacht ik dat ik alles het zelfde had gedaan maar ik had een gedroogde basilicum in huis maar wel pesto.

### Bereidingswijze

**GEHAKTSAUS:** Bak het gehakt in een droge koekenpan op laag vuur rul en bruin, samen met het gesnipperde uitje, de knoflook, komijnpoeder, gementpasta, kaneel en de tomatenpuree, ketjap en sambal. Voeg de verkruidelde bouillontablet, laurierblad en de suiker toe en potje pesto toe, roer alles nog even lekker door. Voeg de gezeefde tomaten en de tomatenblokjes toe. Laat de saus gehakt een half uurtje sudderen. Proef nog even en maak op smaak met oregano, peper en zout. ik heb de saus met wat bloem gebonden zodat de olielaag wat minder bleef drijven Verwijder de laurierbladen.

**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.

**BEREIDINGSWIJZE:** Snij de mozzarella in kleine stukjes. Verwarm de oven voor op 200 graden. Doe onderin de vuurvaste schaal een laagje de tomaten gehaktsaus. Strooi was parmezaanse strooikaas erop en wat stukjes mozzarella verspreid Leg hierop een een laag lasagnebladen. Herhaal deze stappen en eindig met een dun laagje tomaten gehaktsaus. Als allerlaatste giet je de bechamelsaus over de lasagne en bestrooi deze met belegen kaas en wat strooikaas

### Serveertips

Tegenwoordig doe ik mijn lagen tomaten gehakt saus iets dunner zodat de lasagne steviger is

