

Ingrediënten

1 pakje honig Lasagna
traditionale mix met
bechamelsaus 1 doosje
lasagnabladen 0.3 liter melk 0.8
liter water 1 eetlepel olijfolie 250
gram champignons 1 paprika 1
grote ui 1 pond gehakt 1 pakje
jonge gesneden kaasplakjes van
150 gram. Zout en peper naar
smaak Verse nootmuskaat voor
de bechamelsaus

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Kinderkeuken
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

lasagna

Bereidingswijze

De oven voorverwarmen op 175 graden. De melk met de bechamelmix mengen en royaal nootmuskaat eroverheen malen. Het pakje kaas in kleine stukjes snijden en bij de bechamelmix voegen. De ui, de champignons en de paprika fijnsnijden. De sausmix met het water goed doorroeren. Het gehakt in een hete koekenpan verkruimelen, de ui, champignons en paprika toevoegen en tijdens het bakken goed omhusselen. De rode sausmix toevoegen en het geheel even aan de kook laten komen. Een lasagnaschaal invetten. Om en om een laagje mix, bladen, mix in de schaal doen en eindigen met een laagje bladen. De bechamelmix over de gehele schaal gieten en goed verdelen. De lasagna in de oven plaatsen en bruin laten worden in 35 minuten. Uit de oven halen en een kwartier laten staan alvorens aan te snijden.